

Nutrient Content Claims: Status Report
August 2000

Health
Canada Santé
Canada

Canada



Français | Search | Feedback | FAQ | Links | Canada site

Subject Area | Core Activities | Publications | A-Z Index | Organization



Nutrient Content Claims

TO: Interested Parties**FROM: Director General
Food Directorate
Health Products and Food Branch****Subject: Status Report on Nutrient Content Claims**

I am pleased to send you the enclosed "Nutrient Content Claims, Status Report". This document will also be posted on the Food Program website at: http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/english/subjects/nutrient_content_claims/index.html.

The review of compositional criteria and labelling requirements for nutrient content claims was undertaken to ensure that these claims provided nutrition information based on current science and health criteria to aid consumers in choosing a healthy diet consistent with dietary guidance. Sensitivity to trade issues was also an important consideration during the review. A stated objective of the review, one strongly supported by stakeholders, was to harmonize with the United States to the greatest extent possible, except where there were compelling health-related reasons to retain the current or develop new compositional criteria.

The last communication from the Food Directorate on nutrient content claims was the publication of revised proposals in March 1998. Comments received on those proposals, as well as subsequent discussions with stakeholders, were taken into account in developing the final proposals contained in the enclosed document.

The enclosed document contains a review of those issues on which there was not consensus after the March 1998 consultation on nutrient content claims. A discussion is not included of those claims where there are no changes to the proposals made in 1998 or where there were no outstanding issues. The "Table of Conditions" includes final proposed revisions to the compositional criteria for nutrient content claims.

It should be noted that a number of the conditions proposed for foods to qualify for generic health claims, as set out in the Consultation Document on Generic Health Claims for Foods, which was sent out in late July (also accessible on the Food Program website at http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/english/subjects/health_claims/consultation_doc_gen.html) are based on the compositional criteria for nutrient content claims.

Any questions and/or comments on the enclosed document can be submitted by September 30, 2000 to:

Christina Zehaluk

Nutrition Evaluation Division
Health Products and Foods Branch
Health Canada
Banting Research Building, 3rd floor
Tunney's Pasture, 2203A
Ottawa, ON
K1A 0L2
christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca
Telephone: (613) 957-1739
FAX: (613) 941-6636

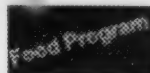
Marc LeMaguer, Ph.D., P.Eng
Director General
Food Directorate

Contact the Food Program
Site last updated: 2000/09/06

HPB

Health
Canada Santé
Canada

Canada



Français | Search | Feedback | FAQ | Links | Canada site

Subject Area | Core Activities | Publications | A-Z Index | Organization



Nutrient Content Claims

NUTRIENT CONTENT CLAIMS

Status report
Nutrition Evaluation Division
Food Directorate
Health Products and Food Branch
Health Canada
August 2000

In March 1998, following a number of consultations, Health Canada published proposed revisions for nutrient content claims in the document entitled *Nutrient Content Claims* (Food Directorate, Health Protection Branch, Health Canada; available on request or on the Health Canada website at http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/english/subjects/nutrient_content_claims/index.html).

The attached "**Table of Conditions**" includes final proposed revisions to the compositional criteria for nutrient content claims. It is intended that these will be published in the Canada Gazette Part I allowing interested stakeholders another opportunity for comments.

These final proposed revisions are based on consideration of comments received from stakeholders on the proposals contained in the above consultation document and during bilateral discussions on specific proposals. The following discussion reviews those issues on which there was not consensus after the 1998 consultation and includes a justification of decisions made on these. A discussion is not included of those claims where there are no changes to the proposals made in 1998 or where there were no outstanding issues.

The principles followed in developing these final proposals for nutrient content claims included first and foremost consideration of current science; secondly, that nutrient content claims should assist the Canadian consumer in choosing a healthy diet consistent with Guidelines to Healthy Eating and thirdly, trade commitments, particularly with our major trading partner the U.S.

ISSUES ADDRESSED

- Density criterion for "low" claims
- Claims for saturated fatty acids
- Claims for *trans* fatty acids
- Claims for omega-3 and omega-6 polyunsaturated fatty acids
- Claims for cholesterol
- "Sugar-free"
- Disclaimers for sugar and sodium claims

Modified "low" claim

In addition to the above, a discussion and proposals are included below with respect to the restriction of alternative terminology (synonyms) for nutrient content claims and to the rounding to "zero" (0) of declarations of nutrients that are the subject of a "free" claim or nutrients present in a food at a level meeting the definition of "free".

HIGHLIGHTS OF FINAL PROPOSALS

- The density criterion proposed for "low" claims in 1998 will be retained, i.e. density expressed on the basis of 50 g of food for foods with reference amounts of 30 g or 30 mL or less. The one exception is the claim "low in saturated fatty acids" where the density criterion will be expressed on the basis of energy from saturated and *trans* fatty acids.
- The compositional criteria for the claim "free" of saturated fatty acids will take into consideration the ratio of saturated to total fat recommended in Nutrition Recommendations.
- The claim "(naming the %) fat-free" will be required to be accompanied by the claim "low fat" to prevent misunderstanding by consumers.
- Compositional criteria for comparative claims for saturated fatty acids will ensure that there is a significant reduction in saturated fatty acids and no increase in *trans* fatty acids.
- Claims for *trans* fatty acids and omega-3 and omega-6 polyunsaturated fatty acids will be allowed to aid consumers in making food choices in line with dietary guidance.
- The proposed requirement that only foods meeting the compositional criteria for "low fat" are eligible to make cholesterol claims, will be deleted in line with current scientific data.
- The requirement that only foods meeting the compositional criteria for "free of energy" are eligible to make the "sugar-free" claim will be retained. It is proposed to retain the exemption from the energy restriction for chewing gums.
- Disclaimers will not be required for foods carrying the claims "no sugar added", "no salt added" and "lightly salted".
- Modification of the term "low" with an adjective denoting that the food contains an amount that is lower than low, e.g. "very low" or "ultra low", will not be permitted.
- The use of alternative terminology (synonyms) for nutrient content claims will be restricted to ensure that claims are not misleading and are clear.
- When the level of a nutrient in a food meets the definition of "free" for that nutrient, whether or not the claim "free" with respect to that nutrient appears on the label, the nutrient will be declared as "zero" (0).

DISCUSSION OF ISSUES RELATED TO NUTRIENT CONTENT CLAIMS

DENSITY CRITERION FOR "LOW" CLAIMS

Under the Codex as well as under the current Canadian and the U.S. systems, definitions for "low" claims include a density criterion to prevent these claims for foods that are dense in a nutrient on a weight basis but that would qualify for the low claim by virtue of their small reference amounts. Such "low" claims would undermine the credibility of all claims and may have a negative impact on food choice and therefore health.

Without a density criterion the following claims would be permitted: "*low sodium*" for salted peanuts with 450 mg Na/100 g and butter with 800 mg Na/100 g; "*low energy*" for sugar with 400 Cal/100 g and table cream with 186 Cal/100 g and "*low fat*" for table cream with 18% fat, olives with 20% fat and crackers with 15% fat. A density criterion for "free" claims is not considered necessary because the amount of a nutrient defined as "free" is so low that even frequent consumption of foods labelled "free" would not contribute significant amounts of the nutrient that is the subject of the claim.

Internationally, the Codex Guidelines for Use of Nutrition Claims express the conditions for "low" nutrient claims on the basis of 100 g or 100 mL. Under the current Canadian system, the density criterion is not expressed in a consistent manner for all nutrients⁽¹⁾. The U.S. FDA originally proposed to express density on the basis of 100 g for all foods, consistent with Codex, but, in response to comments objecting to this proposal, decided on a density criterion expressed per 50 g for foods with reference amounts of 30 g or 2 tablespoons or less⁽²⁾. The density criterion in the current U.S. requirements for "low" claims was considered to meet the FDA's intent to prevent misleading claims on nutrient or energy dense foods with small serving sizes while maximizing appropriate "low" claims consistent with dietary guidance.

A stated objective of the review of nutrient content claims was to harmonize with the United States to the greatest extent possible. The requirements proposed for low claims in 1998 therefore used the U.S. density criterion which is expressed on the basis of 50 g for foods with reference amounts of 30 g or mL or less (with the exception of the low claim for saturated fatty acids which has a density criterion based on energy from saturated and *trans* fatty acids).

Some stakeholders have objected to the inclusion of a density criterion because it disadvantages foods with small servings (e.g. crackers, melba toast and rice cakes will not qualify for "low fat") and assumes that foods with small servings will be consumed more often (e.g. crackers, butter, olives, peanuts). In 1999, however, these stakeholders indicated that they had reconsidered the need for a density criterion and proposed an alternative expression based on 30 g rather than 50 g for foods with small reference amounts.

Although the petitioners stated that their proposed approach would result "in an outcome substantially equivalent to the U.S. approach", in fact, under this proposal, foods with reference amounts of 30g or mL or less would have 66% more of the nutrient subject to a claim than under the 1998 Health Canada proposal and under the U.S. system, e.g., "low sodium" peanuts could have 140 mg of sodium per 30 g instead of 85 mg Na per 30 g under the Health Canada proposal; "low fat" cookies could have 3g fat per 30 g instead of 1.8 g fat per 30 g.

The justification for the above alternative proposal was that "Canadians are most likely to consume between 20 and 30 g of foods with reference amounts of 30 g or mL or less" and that "the likelihood of consuming 50 g of a food with a reference amount of 30 g or 30 mL or less is much lower in Canada than in the U.S". These conclusions were based on *stated labelled* serving sizes for the foods in question, not on actual intake data. No data were presented to support the statement that "The serving size that appears on the label also impacts the quantity of food consumed". Moreover, consumer research shows that a large portion of consumers rarely or never use serving size information.

Adoption of the alternative proposal for the density criterion for "low" claims would result in Canada having a different basis for these claims than the U.S., as well as being different from Codex. Canada would thus be establishing a third system, which would be different from that of our major trading partner. Adoption of the alternative proposal would also result in foods labelled "low" in a nutrient in Canada containing more of the subject nutrient than similarly labelled foods sold in the United States. Therefore, for these reasons, it is our intent to propose retaining the density criterion proposed for "low" claims in 1998.

CLAIMS FOR SATURATED FATTY ACIDS

"Free" of saturated fatty acids

In 1998 it was proposed that the U.S. definition for "free" of saturated fatty acids, i.e. "less than 0.5 g of saturated fatty acids and less than 0.5 g of *trans* fatty acids per reference amount and per serving of food", would not be adopted because it would result in foods so labelled providing amounts of saturated fatty acids and of *trans* fatty acids that may not be considered nutritionally insignificant in terms of Nutrition Recommendations. The compositional criteria proposed in 1998, i.e. "Less than 0.2 g of saturated fatty acids and less than 0.2 g of *trans* fatty acids per reference amount and per serving of food" took into consideration the ratio of saturated fatty acids to total fat set out in Nutrition Recommendations⁽³⁾ and gave equal weight to saturated and *trans*fatty acids.

Some respondents objected to the stricter criteria indicating that it would no longer allow the claim to be carried by foods such as skim milk. Comments from other stakeholders suggested an alternative criteria which was seen as less onerous to industry without compromising health, i.e. "less than 0.5 g saturated and *trans* fatty acids combined per reference amount and per labelled serving". This proposal was considered and rejected because of potential analytical problems when either of the 2 components was very low, i.e. 0.2 g or less.

"Low" in saturated fatty acids

The 1998 proposal for the claim "low in saturated fatty acids" required that the compositional criteria be met on the basis of a reference amount and a serving size with the density criterion for products with reference amounts less than 30 g or 30 mL based both on weight and energy from saturated and *trans* fatty acids. Comments from some stakeholders suggested that density should only be expressed on the basis of energy from saturated and *trans* fatty acids, i.e. "not more than 2 g saturated and *trans* fatty acids combined per reference amount and per labelled serving and not more than 15% of energy from saturated and *trans* fatty acids combined".

On review of the proposal, it is concluded that no benefit is gained from the inclusion of a double density criterion. It is proposed that the proposed definition for "low in saturated fatty acids" be revised to retain only one density criterion. The criterion based on energy from saturated and *trans* fatty acids is preferred since it is equivalent to that used by the U.S.

"Reduced" in saturated fatty acids

The compositional criteria proposed in 1998 for the claim "reduced in saturated fatty acids", i.e. "at least 25% less saturated fatty acids per reference amount and, where present, at least 25% less *trans* fatty acids per reference amount unless the *trans* fatty acid content is less than 0.2 g per reference amount and per labelled serving, and the reference food not low in saturated fatty acids", was intended to ensure that there would be a significant reduction of the nutrient that was the subject of the claim (saturated fat) and took into account the proposed revised definition of "free of saturated fatty acids".

In their comments, some stakeholders expressed their preference for a definition where the criterion combined saturated and *trans* fat, i.e. "At least 25% less saturated and *trans* fatty acids combined".

A criterion referring to the combined amount of saturated and *trans* fatty acids would make it possible for foods with no reduction in saturated fatty acids (or even an increase) to carry the claim, e.g. a food with 2 g saturated and 4 g *trans* fatty acids and could be modified to contain 2.5 g saturated and 2 g *trans* and be labelled "reduced in saturated fatty acids". Foods carrying the claim "reduced in saturated fatty acids" must be significantly reduced in saturates; a criterion specifying a combined reduction of saturated and *trans* fatty acids may not accomplish this.

Consideration was also given to a criterion which specified a reduction in saturated fatty acids as well as a combined reduction in saturated and *trans* fatty acids, i.e. "at least 25% less saturated fatty acids and at least 25% less saturated and *trans* fatty acids combined per reference amount compared to the reference food". Such a criterion includes a significant reduction of saturated fat and takes into account the proposal submitted by some stakeholders. However, with this criterion, a reduction of more than 25% in saturated fat could be accompanied by an increase in *trans* fat, e.g. a food with 8 g saturated fatty acids and 4 g *trans* fatty acids could be reduced to 4 g saturated fatty acids (50% reduction in saturates) and the *trans* fatty acid content could be raised to 5 g.

The current scientific literature suggests that *trans* fats may be a greater risk factor than saturated fats for coronary heart disease. Consumption of diets with higher levels of *trans* fatty acids results in increased plasma levels of LDL-cholesterol. However, *trans* fatty acids, in contrast to saturated fatty acids, lower plasma levels of HDL-cholesterol, associated with lower risk for coronary heart disease and raise the blood level of atherogenic lipoprotein (a), a recognized risk factor for coronary heart disease.

In view of the preceding, the following compositional criteria are proposed for the claim "reduced in saturated fatty acids": "at least 25% less saturated fatty acids per labelled serving and per reference amount than the reference food, no increase in the content of *trans* fatty acids and the reference food does not meet the criteria for "low" in saturated fatty acids". This

definition ensures that there is a significant reduction in the food component that is the subject of the claim. It also ensures that there is no increase in the content of *trans* fatty acids. An actual reduction in the content of *trans* fatty acids is not considered necessary to qualify for the claim "reduced in saturated fatty acids".

CLAIMS FOR *TRANS* FATTY ACIDS

In 1998 Health Canada stated that claims about the *trans* fatty acid content in foods may be useful to consumers in following Nutrition Recommendations which state that the intake of *trans* fatty acids should not be increased. It was also considered that such claims would encourage the manufacture of foods with lower levels of *trans* fatty acids and discourage the use of partially hydrogenated oils. Claims for *trans* fatty acids are currently not permitted except under a Letter of Temporary Marketing Authorization.

In objecting to claims for *trans* fatty acids, some stakeholders stated that Canada should wait until the U.S. allows such claims and ensure harmonization with the U.S. criteria. Some other respondents indicated their concern that consumers may not understand such claims.

In late 1999, the U.S. Food and Drug Administration published proposals which would allow claims for *trans* fat to be made for foods. These have not yet been finalized. The evidence that the intake of *trans* fatty acids in the Canadian diet should be reduced is compelling and supported by both clinical and epidemiological data. Canada should not have to wait for the U.S. to take a lead on this issue with significant implication to the health of Canadians. It is therefore proposed to retain the 1998 proposal to allow "free" and comparative claims for *trans* fatty acids. The criteria for the comparative claim for *trans* fat was modified from that proposed in 1998 to parallel the criteria for the comparative claim for saturated fat. The conditions for the "free" claim for *trans* fat were not modified.

Some stakeholders indicated that naturally-occurring *trans* fatty acids from foods of animal origin should be excluded from the definition of "*trans*" fatty acids. In this regard, based on a review of recent research and literature, it was concluded that there was no evidence to support a distinction between the *trans* fatty acids from dairy and ruminant fats and that in partially hydrogenated vegetable oils.

CLAIMS FOR OMEGA-3 AND OMEGA-6 POLYUNSATURATED FATTY ACIDS

In 1998 Health Canada stated that claims about the omega-3 polyunsaturated fatty acid (including alpha-linolenic acid) and the omega-6 polyunsaturated fatty acid (including linoleic acid) content in foods may be useful to consumers in following Nutrition Recommendations which include recommended intakes for these fatty acids. Canada was one of the first countries to have recommendations for essential fatty acids. Also, polyunsaturated fatty acids consist of the 2 non-interconvertible families each having a distinct health effect. Currently, only claims for linoleic acid are allowed and these are not defined under the Regulations. Claims for omega-3 and omega-6 polyunsaturated fatty acids are permitted under a Letter of Temporary Marketing Authorization. Objections to the 1998 proposal to make provision for these claims and establish compositional criteria for them were of the same nature as those regarding claims for *trans* fatty acids.

It is proposed to retain the 1998 proposal to allow source claims for omega-3 and omega-6

polyunsaturated fatty acids with the criteria as indicated in the consultation document. As for the preceding claim, Canada should not have to wait for the U.S. to take a lead on this issue which is of current relevance to both Canadian consumers and the Canadian food industry. However, it is considered that claims for linoleic and alpha-linolenic fatty acids would be of less value since they would provide an incomplete picture of the content of omega-6 and/or of omega-3 polyunsaturated fatty acids and should not be permitted. Recommended intakes for these nutrients are stated in terms of total omega-3 and omega-6 polyunsaturated fatty acids.

TOTAL FAT RESTRICTION FOR CHOLESTEROL CLAIMS

A requirement that foods carrying cholesterol claims be "low fat" was included in the 1998 proposals in response to concerns expressed by health professionals that foods high in fat carried cholesterol claims. Foods high in total fat were considered to negate any potential benefits on cardiovascular health that could be achieved by modifying dietary cholesterol. Also, research data indicated that consumers perceived that cholesterol claims identified foods that were "good for your heart" and contained less fat and were low in saturated fat.

A critical evaluation of the scientific literature from 1993-2000 inclusive on the relationship of the dietary fats on coronary heart disease (CHD), or plasma lipid risk factors for CHD was recently undertaken by Health Canada as part of the review of health claims pertaining to dietary fat and coronary heart disease (report available from this office or at the Health Canada website). The cumulative evidence strongly indicates that the primary effect of dietary fat is related to saturated and *trans* fatty acids. Recent metabolic studies show that unless there is a concomitant reduction in saturated fat, a reduction in total fat will not lower plasma cholesterol or lipoprotein levels. In view of the conclusion that a reduction in total fat does not have a beneficial effect on CHD, or CHD risk factors independent of its effect on lowering saturated fat, it is proposed to delete the proposal that only foods meeting the compositional criteria for "low fat" are eligible to make cholesterol claims will be deleted.

ENERGY RESTRICTION FOR "SUGAR-FREE"

In 1998 it was proposed to retain the current Canadian definition that requires that foods labelled "sugar-free" be also "energy-free" has a long history of use. The "sugar-free" claim has a long history of use in Canada. The energy restriction in the current definition was introduced in 1974 following representations made on behalf of individuals suffering from diabetes who perceived "sugar-free" foods to be "free" foods without realizing that they could contain significant amounts of protein and/or fat. The claim "sugar-free" was intended to provide an easy means of identifying foods which would be considered "free" foods for individuals with diabetes or foods which would not be cariogenic. The Canadian Diabetes Association continues to support the concept that "sugar-free" should also be "energy-free".

The U.S. does not include an energy restriction in its definition for "sugar-free" however, unless the food meets the criteria for "low energy" or "reduced energy" and is so labelled, the claim must be accompanied by either of the following disclaimers: "not a low calorie food" or "not a reduced calorie food".

Some stakeholders object to the energy restriction for the definition claiming that it is not harmonized with the U.S. and that there may be a valid need for "sugar-free" foods that are not

"energy-free". A previous suggestion from some stakeholders to change the energy cut-off for this definition from that for energy-free (less than 5 calories per reference amount and per serving) to 10 calories per serving was rejected because it was seen as introducing a criterion which could only be justified on the basis of specific products and as inconsistent with the definition of "energy-free".

It is proposed that the requirement that "sugar-free" foods be "energy-free" be retained. Canadian consumers suffering from diabetes are familiar with the fact that foods labelled as "sugar-free" are also "free" foods in terms of energy. A major re-education program for this very large consumer group with special needs would be required if the definition of "sugar-free" were changed to eliminate the current energy restriction.

It is also proposed to retain the current exemption from the energy restriction for "sugar-free" chewing gums.

DISCLAIMERS FOR CLAIMS "NO ADDED SUGAR", "NO ADDED SALT" AND "LIGHTLY SALTED"

A basic principle for nutrient content claims is that these must not mislead. Claims that indicate that a food contains no added nutrient (e.g. sugar or salt) have been identified as problematic by different stakeholders because the consumer perceived these to mean that the food did not contain any of the nutrient that was the subject of the claim. On the other hand, some of the food industry and health professionals indicated that disclaimers would not be useful and that they may in fact confuse the consumer.

The U.S. requires disclaimers to accompany a number of claims in addition to the three above.

Disclaimer to accompany "no added sugar"

In 1998, to address the concern that consumers mistook the claim "no sugar added" for "sugar-free", the disclaimer "not sugar free" was proposed. The U.S. requires that the claim "no added sugar" be accompanied by a disclaimer related to energy content unless the food is low or reduced in calories.

In their comments, the Canadian Diabetes Association as well as many food industry stakeholders questioned the usefulness of the disclaimer "not sugar-free". Some members of the food industry indicated a potential problem with the disclaimer in that foods sweetened with sugar-alcohols could be labelled "no added sugar" but would be required to carry the disclaimer "not sugar-free" since such foods would not be "energy-free". This would be confusing because these foods would in fact not contain any sugars (defined as mono- and disaccharides).

The above comments were considered to have merit. Currently, the claim "no added sugar" is not required to be accompanied by a disclaimer. Moreover, when a nutrient content claim with respect to sugar is made, the nutrition information will be required to include a declaration of the amount of sugar in the food.

It is therefore proposed not to require a disclaimer for the claim "no sugar added".

Disclaimer to accompany "no added salt"

In 1998 it was proposed that the claim "no added salt" should be accompanied by the disclaimer "not sodium free" unless the food met the criteria for "sodium free", as is required by the U.S..

In their comments on the 1998 consultation many stakeholders did not support the requirement for the disclaimer on the principle that it is not currently required and that there is no indication that consumers are misled. All nutrient content claims pertaining to sodium or salt will be required to be accompanied by a declaration of the sodium content of the food.

It is therefore proposed not to require a disclaimer for the claim "no salt added".

Although concern remains that some consumers may equate "salt" with "sodium", it is intended to address this issue through education.

Disclaimer to accompany "lightly salted"

In 1998 it was proposed that the claim "lightly salted" should be accompanied by the disclaimer "not low in sodium" unless the food is "low sodium", as required under the U.S. regulations.

As for the preceding claim, following review of this issue it is proposed not to require a disclaimer for the claim "lightly salted".

MODIFIED "LOW" CLAIMS

In 1998 it was proposed that a modification of the term "low" with an adjective to denote "lower than low" (e.g. "very low"; ultra-low") would require that the criteria for free with respect to the subject nutrient would be met. Some comments on this proposal indicated that such modification should be considered as another level of claim with distinct compositional criteria. Others indicated that the number of levels of claims should be restricted to prevent consumer confusion.

Following review of this issue, it is proposed to prohibit the use of modifiers of the claim "low" to ensure clarity of claims for consumers. Data exist that indicate that consumers find too many levels of claims (more than 3) to be confusing. Health professionals did not support modified claims such as "ultra-low fat" for the very reason that consumers would have difficulty understanding the difference between "low", "free" and "ultra-low".

RESTRICTION OF ALTERNATIVE TERMINOLOGY (SYNONYMS) FOR NUTRIENT CONTENT CLAIMS

Concern has been expressed that the unregulated use of synonyms (or alternative terminology) for nutrient content claims may result in claims being misleading and not understood.

In view of this concern it is proposed that the regulatory proposals will include an all inclusive list of permitted alternatives for each nutrient content claim. The list of alternatives in the attached Table of Conditions includes all known currently used/permitted synonyms as well as the majority of those allowed under U.S. regulations. Stakeholders are invited to provide any

additional synonyms that may currently be used or which may be used in the future for consideration for addition to the list of permitted synonyms.

ROUNDING RULES

Currently in Canada rounding of a level of a nutrient to "0" is allowed when the amount of the nutrient is analytically not detectable. Prior to 1997, when Health Canada announced that "fat-free" would be defined as an amount of fat that was nutritionally trivial (insignificant) in relation to dietary recommendations, "free" with respect to a nutrient was basically defined as analytically not detectable. In 1997, based on consumer research, which indicated that consumers would accept that "free" with respect to a nutrient was nutritionally trivial rather than "0" provided that the label stated the amount of the nutrient present, Health Canada retained its system of rounding which required the declaration of macronutrients to the nearest 0.1 g in the case of amounts less than 10 g.

Recently we have become aware that consumers are in fact finding the apparent "disconnect" between a "free" claim for a nutrient and a declared value for the nutrient other than "0" confusing. The Advisory Group on Nutrition Labelling suggested adoption of the U.S. rounding rules for nutrition labelling to promote consistency between labels from the two countries as well as accuracy. It is therefore proposed that when the level of a nutrient in a food meets the definition of "free" for that nutrient, whether or not the claim "free" with respect to that nutrient appears on the label, the nutrient will be declared as "zero" (0).

1. CURRENT CANADIAN REQUIREMENTS:

"Low fat": not more than 3 g per serving and not more than 15 g fat per 100 g dry matter

"Low in saturated fatty acids": not more than 2 g saturated fatty acids per serving and not more than 15% of energy from saturated fatty acids

"Low cholesterol": not more than 20 mg cholesterol per serving and per 100 g

"Low sodium": not more than 40 mg sodium per 100 g

2. CURRENT U.S. REQUIREMENTS: compositional criteria for "**low**" claims for calories, fat, sodium, cholesterol for foods with reference amounts of 30 g or less or 2 tablespoons or less, have to be met on the basis of the reference amount of the food as well as 50 g; for "low" claims respecting saturated fatty acids, the compositional criteria are met on the basis of a reference amount and include a density criterion restricting the amount of energy from saturated fatty acids.

3. Nutrition Recommendations for total fat are 30% of energy; for saturated fat, 10% of energy - a 3 to 1 ratio. "Fat-free" is defined as less than 0.5 g fat per reference amount and per serving. It was therefore considered appropriate if foods claimed to be "free of saturated fatty acids" contained approximately 1/3 of the amount of 0.5 g as saturated fat.

Contact the Food Program

Site last updated: 2000/09/06

HPB



Health
Canada Santé
Canada

Canada



Français | Search | Feedback | FAQ | Links | Canada site

Subject Area | Core Activities | Publications | A-Z Index | Organization



Nutrient Content Claims

NUTRIENT CONTENT CLAIMS

TABLE OF CONDITIONS

COMPONENT	CLAIM	CONDITIONS	
		compositional	labelling
ENERGY	"energy free", "free of energy", "no energy", "zero energy", "without energy", "calorie free", "free of calories", "no calories", "zero calories" or "without calories"	● less than 5 Calories per reference amount and per labelled serving	
	"low energy", "low in energy", "low source of energy", "low calorie", "low in calories", "low source of calories", "contains only (specify number) calories per serving" or "few calories"	● not more than 40 Calories per reference amount and per labelled serving and not more than 40 Calories per 50 g of food if reference amount is 30 g or 30 mL or less ● Prepackaged meals and main dish entrées: not more than 120 Calories per 100 g	
	"reduced energy", "reduced in energy", "energy reduced", "reduced calorie", "reduced in calories", or "calorie reduced", "Less energy", "lower in energy", "lower energy", "fewer calories", "less calories", "lower in calories" or "lower calorie"	● at least 25% fewer Calories per reference amount than reference food and the reference food not "low" in energy ● Prepackaged meals and main dish entrées: at least 25% fewer Calories per 100 g than reference food and reference food not "low" in energy	The identity of the reference food and the percent, fraction or amount of difference in energy value indicated adjacent to the most prominent comparative claim
FAT	"fat free", "fat free", "no fat", "zero fat", "without fat", "non fat", or "contains no fat"; the claim "skim" may be used when applied to milk	● less than 0.5 g fat per reference amount and per labelled serving ● Prepackaged meals	

		and main dish entrées: less than 0.5 g fat per reference amount and per labelled serving or per labelled serving where no reference amount is indicated.	
	"low fat", "low in fat", "low source of fat", "contains only (specify number) g of fat per serving" or "little fat"	● not more than 3 g fat per reference amount and per labelled serving and not more than 3 g fat per 50 g if the reference amount of the food is 30 g or 30 mL or less ● Prepackaged meals and main dish entrées: not more than 3 g fat per 100 g and not more than 30 % of the energy in the food from total fat	
	"reduced fat", "reduced in fat" or "fat reduced" "lower fat", "lower in fat" or "less fat"	● at least 25% less fat per reference amount than reference food and the reference food not "low" in fat ● Prepackaged meals and main dish entrées: at least 25% less fat per 100 g than the reference food and the reference food not "low" in fat	The identity of the reference food and the percent, fraction or amount of difference in fat content indicated adjacent to the most prominent comparative claim.
	"100% fat free"	● meets criteria for "fat-free" and less than 0.5 g fat per 100 g and contains no added fat	
	"(naming the percentage) fat free"	● meets criteria for "low" in fat	The claim "xx% fat-free" must be accompanied in close proximity by the claim "low fat"
SATURATES	"saturates-free", "free of saturates", "zero saturates", "no saturates", "without saturates" note: "saturated fat" or "saturated fatty acids" may be used in place of "saturates"	● less than 0.2 g saturated fatty acids and less than 0.2 g <i>trans</i> fatty acids per reference amount and per labelled serving ● Prepackaged meals and main dish entrées: less than 0.2 g saturated fatty acids and less than 0.2 g <i>trans</i> fatty acids per reference amount and per labelled serving or	

		per labelled serving where no reference amount is indicated	
	"low saturates", "low in saturates", "low source of saturates", "contains only (specify number) g of saturates per serving" or "little saturates" note: "saturated fat" or "saturated fatty acids" may be used in place of "saturates"	● not more than 2 g saturated and <i>trans</i> fatty acids combined per reference amount and per labelled serving and not more than 15% of energy from saturated and <i>trans</i> fatty acids combined per reference amount and per labelled serving ● Prepackaged meals and main dish entrées: not more than 2 g saturated and <i>trans</i> fatty acids combined per 100 g and not more than 15% of energy from saturated and <i>trans</i> fatty acids combined	
	"reduced saturates", "reduced in saturates"; "saturates reduced"; "lower saturates", "lower in saturates" or "less saturates" note: "saturated fat" or "saturated fatty acids" may be used in place of "saturates"	● at least 25% less saturated fatty acids per reference amount than reference food and no increase in the content of <i>trans</i> fatty acids and the reference food not "low" in saturated fatty acids ● Prepackaged meals and main dish entrées: at least 25% less saturated fatty acids per 100 g than reference food and no increase in the content of <i>trans</i>fatty acids and reference food not "low" in saturated fatty acids	The identity of the reference food and the percent, fraction or amount of difference in saturated fatty acid content indicated adjacent to the most prominent comparative claim.
TRANSFAT	"trans fat free", "free of trans fat ", "zero trans fat ", "no trans fat " or "without trans fat" note: "trans fatty acids" may be used in place of "transfat"	● less than 0.2 g <i>trans</i> fatty acids per reference amount and per labelled serving and "low" in saturates ● Prepackaged meals and main dish entrées: less than 0.2 g <i>trans</i> fatty acids per reference amount and per labelled serving or per labelled serving where no	

		reference amount is indicated, and "low" in saturates	
	"reduced <i>trans</i> fat", "reduced in <i>transfat</i>"; "trans fat reduced"; "less <i>trans</i> fat ", "lower <i>transfat</i>" or "lower in <i>trans</i> fat" note: "trans fatty acids" may be used in place of "transfat"	● at least 25% less <i>trans</i> fatty acids per reference amount than reference food, no increase in the content of saturated fatty acids and the reference food not "low" in saturated fatty acids ● Prepackaged meals and main dish entrées: at least 25% less <i>trans</i> fatty acids per 100 g than reference food and no increase in the content of saturated fatty acids and the reference food not "low" in saturated fatty acids	The identity of the reference food and the percent, fraction or amount of difference in <i>trans</i> fatty acid content indicated adjacent to the most prominent comparative claim.
OMEGA-3 POLYUNSATURATES	"source of omega-3 polyunsaturated fatty acids" or "contains omega-3 polyunsaturated fatty acids" note: "omega-3 polyunsaturates" may be used in place of omega-3 polyunsaturated fatty acids"	● at least 0.3 g of omega-3 polyunsaturates per reference amount and per labelled serving. ● Prepackaged meals and main dish entrées: 0.3 g of omega-3 polyunsaturates per 100 g.	
OMEGA-6 POLYUNSATURATES	"source of omega-6 polyunsaturated fatty acids" or "contains omega-6 polyunsaturated fatty acids" note: "omega-6 polyunsaturates" may be used in place of omega-6 polyunsaturated fatty acids"	● at least 2 g of omega-6 polyunsaturates per reference amount and per labelled serving. ● Prepackaged meals and main dish entrées: at least 2 g of omega-6 polyunsaturates per 100 g.	
CHOLESTEROL	"cholesterol free", "free of cholesterol", "zero cholesterol", "no cholesterol" or "without cholesterol"	● less than 2 mg cholesterol per reference amount and per labelled serving and "low" saturates ● Prepackaged meals and main dish entrées: less than 2 mg cholesterol per reference amount and per labelled	

		serving or per labelled serving where no reference amount is indicated and food meets criteria for "low" in saturates	
	"low cholesterol", "low in cholesterol", "low source of cholesterol", "contains only (specify number) mg of cholesterol per serving" or "little cholesterol"	● not more than 20 mg cholesterol per reference amount, per labelled serving and per 50 g of food if reference amount is 30 g or 30 mL or less and food meets criteria for "low" in saturates ● Prepackaged meals and main dish entrées: not more than 20 mg cholesterol per 100 g and "low" in saturates	
	"reduced cholesterol", "reduced in cholesterol"; "cholesterol reduced" "lower cholesterol", "lower in cholesterol" or "less cholesterol"	● at least 25% less cholesterol per reference amount than reference food and "low" in saturates and reference food not "low" cholesterol ● Prepackaged meals and main dish entrées: at least 25% less cholesterol per 100 g than reference food and "low" in saturates and reference food not "low" in cholesterol	The identity of the reference food and the percent, fraction or amount of difference in cholesterol content indicated adjacent to the most prominent comparative claim.
FAT and/or ENERGY	"LIGHT" OR "LITE"	● "reduced" in energy or "reduced" in fat ● prepackaged meals or main dish entrées: "low" in fat or "low" in energy ● not allowed with respect to nutrients other than fat and for energy	A statement of the % or fraction or amount of reduction for calories or fat or both depending on the reduction to meet the criteria for the claim prepackaged meals and main dish entrées: an indication whether "low in calories" or "low in fat" or both physical or sensory attributes: indication of which attribute product is "light" in e.g. "light in

			texture", "light in flavour". The above information must appear immediately adjacent to the most prominent "light" claim
SODIUM (SALT)	"sodium free", "free of sodium", "no sodium", "zero sodium", "without sodium", "salt free", "free of salt", "no salt", "zero salt" or "without salt"	● less than 5 mg sodium per reference amount and per labelled serving ● Prepackaged meals and main dish entrées: less than 5 mg sodium per reference amount and per labelled serving or per labelled serving where no reference amount is indicated	Where potassium has been added to the food, the amount of potassium in the food must be declared.
	"low sodium", "low in sodium", "low source of sodium", "little sodium", "low salt", "low in salt", "contains only (specify number) mg of sodium per serving", "contains only (specify number) mg of salt per serving" or "little salt"	● not more than 140 mg sodium per reference amount and per labelled serving and per 50 g if reference amount 30 g or 30 mL or less ● Prepackaged meals and main dish entrées: not more than 140 mg sodium per 100 g	Where potassium has been added to the food, the amount of potassium in the food must be declared.
	"reduced sodium", "reduced in sodium" or "sodium reduced" "less sodium", "lower sodium" or "lower in sodium"	● at least 25% less sodium per reference amount than reference food and reference food not "low" in sodium ● Prepackaged meals and main dish entrées: at least 25% less sodium per 100 g than reference food and reference food not "low" in sodium	The identity of the reference food and the percent, fraction or amount of difference in sodium content indicated adjacent to the most prominent comparative claim. Where potassium has been added to the food, the amount of potassium in the food must be declared.
	"unsalted", "without added salt", "no salt added" or "no added salt"	● No salt or other sodium salts added during processing ● The reference food is normally processed with salt or other sodium salts	Where potassium has been added to the food, the amount of potassium in the food must be declared.
	"lightly salted"	● at least 50% less added sodium than	The identity of the reference food and

		normally added to the reference food and reference food does not meet the compositional criteria for a "low sodium" food	the percent, fraction or amount of difference in sodium/salt content indicated adjacent to the most prominent comparative claim. Where potassium has been added to the food, the amount of potassium in the food must be declared.
SUGAR	"sugar free", "free of sugar", "no sugar", "zero sugar", "without sugar" or "sugarless"	● less than 0.5 g sugars per reference amount and per labelled serving and, with the exception of chewing gum, meets the criteria for "free" of energy ● "sugars" is defined as the sum of all free mono- and disaccharides	
	"reduced sugar", "reduced in sugar" or "sugar reduced" "lower sugar", "lower in sugar" or "less sugar"	● at least 25% less sugars per reference amount than reference food ● Prepackaged meals and main dish entrées: at least 25% less sugars per 100 g than reference food	The identity of the reference food and the percent, fraction or amount of difference in sugars content adjacent to the most prominent comparative claim.
	"no sugar added"; "no added sugar"; "without added sugar"; "unsweetened"	● no sugars or other ingredients containing added sugars added in processing or packaging and sugars content not increased through some other means such as the use of enzymes except where the functional effect is not to increase the sugars content of the food ● the reference food has added sugars	
DIETARY FIBRE	"source of fibre", "contains fibre", "provides fibre" or any of the above with the addition of the word "dietary" before "fibre"	● at least 2 g dietary fibre per reference amount and per labelled serving when a specific fibre source is not	

	mentioned or at least 2 g of each named dietary fibre per reference amount and per labelled serving when a specific fibre source is mentioned	
	● Prepackaged meals and main dish entrées: must contain at least one food that meets criteria for "source of dietary fibre"	
"high source of fibre", "high in fibre", "high fibre" or any of the above with the addition of the word "dietary" before "fibre"	● at least 4 g dietary fibre per reference amount and per labelled serving when a specific fibre source is not mentioned or at least 4 g of each named dietary fibre per reference amount and per labelled serving when a specific fibre source is mentioned ● Prepackaged meals and main dish entrées: must contain at least one food that meets criteria for "high in dietary fibre"	
"very high source of fibre", "very high in fibre", "very high fibre", "fibre rich", "rich in fibre" or any of the above with the addition of the word "dietary" before "fibre"	● at least 6 g dietary fibre per reference amount and per labelled serving when a specific fibre source is not mentioned or at least 6 g of each named dietary fibre per reference amount and per labelled serving when a specific fibre source is mentioned ● Prepackaged meals and main dish entrées: must contain at least one food that meets criteria for "very high" in dietary fibre	
"more fibre", "higher fibre", "higher in fibre" or any of the above with the addition of the word "dietary" before "fibre"	● at least 2 g of dietary fibre per reference amount and per labelled serving and a minimum 25% increase in dietary fibre when a specific fibre source is not mentioned	The identity of the reference food and the percent, fraction or amount of difference in dietary fibre content indicated adjacent to

		or at least 2 g of each named dietary fibre per reference amount and per labelled serving and a minimum 25% increase in the named dietary fibre when a specific fibre source is mentioned ● Prepackaged meals and main dish entrées: at least one food that meets criteria for "source" of dietary fibre and at least 25% increase in total dietary fibre when a specific fibre source is not mentioned or at least 25% increase of each named dietary fibre per 100 g	the most prominent comparative claim
PROTEIN	"source of protein"; "contains protein"; "good source of protein"; "high protein"; "high in protein"	● protein rating at least 20 or protein rating at least 20 per 30 g of breakfast cereal with 125 mL of milk ● prepackaged meals and main dish entrées: must contain a food that meets the definition of "source" of protein	
	"excellent source of protein"; "very high protein"; "very high in protein"	● protein rating at least 40 ● prepackaged meals and main dish entrées: must contain a food that meets the definition of "excellent source of protein"	
	"more protein"	● protein rating at least 20 and at least 25% increase in protein per RDI compared to the reference food and at least 7 g more protein per serving	The identity of the reference food and the amount (percent or fraction) difference in protein in close proximity to the most prominent comparative claim

Contact the Food Program

Site last updated: 2000/09/06

HPB

Allégations concernant la valeur nutritive: Rapport d'étape

août 2000

**Programme
des aliments**

English | Recherche | Commentaires | FAQ | Liens | Site du Canada

Sujets | Activités principales | Publications | Index A-Z | Organisation

 Allégations concernant la valeur nutritive**AUX : Parties intéressées**

DU : Directeur général
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé et des aliments

Sujet : Rapport d'étape sur les allégations concernant la valeur nutritive

C'est avec plaisir que je vous fais parvenir le document «Allégations concernant la valeur nutritive, rapport d'étape». Ce document sera également diffusé sur le site Web du Programme des aliments, à l'adresse suivante : http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/francais/sujets/allegation_nutritive/index.html.

On a entrepris d'examiner les critères de composition et les exigences en matière d'étiquetage pour les allégations concernant la valeur nutritive afin de s'assurer que ces allégations fournissaient de l'information nutritionnelle fondée sur les connaissances scientifiques et les critères actuels sur le plan de la santé, de manière à aider les consommateurs à choisir une alimentation saine, conformément aux recommandations alimentaires. Au cours de l'examen, on a également pris sérieusement en considération les questions d'ordre commercial. L'un des objectifs convenus de l'examen, auquel adhéraient fermement les intéressés, était l'harmonisation des critères avec ceux des États-Unis, dans la mesure du possible, sauf dans les cas où il existait des raisons impérieuses liées à la santé de conserver les critères de composition actuels ou d'en élaborer de nouveaux.

Le dernier document de la Direction des aliments sur les allégations concernant la valeur nutritive a été publié en mars 1998 et renfermait des propositions révisées à ce sujet. Lors de l'élaboration des propositions finales figurant dans le document ci-joint, nous avons pris en compte les commentaires reçus relativement aux propositions révisées ainsi que les échanges ultérieurs avec les intéressés.

Le rapport ci-joint porte sur les aspects qui n'avaient pas fait l'objet d'un consensus à la suite de la consultation menée en 1998 sur les allégations concernant la valeur nutritive. Les allégations qui n'ont pas soulevé de points épineux non résolus et celles pour lesquelles aucune modification n'a été apportée aux propositions faites en 1998 ne sont pas abordées dans le présent document. Le «Tableau des conditions» ci-joint contient les propositions de modifications définitives relativement aux critères de composition pour les allégations concernant la valeur nutritive.

Il convient de noter qu'un certain nombre des conditions proposées pour que les aliments puissent faire l'objet d'allégations santé générales, tel qu'indiqué dans le Document de consultation sur les allégations santé générales diffusé en juillet dernier (également disponible

sur le site Web du Programme des aliments à l'adresse suivante : http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/francais/sujets/allegations_sante/allegations_sante_generales_fr.html), sont fondées sur les critères de composition pour les allégations concernant la valeur nutritive.

Si vous avez des questions ou désirez nous faire part de vos commentaires concernant le document ci-joint, n'hésitez pas à communiquer, d'ici le 30 septembre 2000, avec :

Christina Zehaluk
Division de l'évaluation en nutrition
Direction générale des produits de santé et des aliments
Santé Canada
Centre de recherches Banting , 3^e étage
Pré Tunney, 2203A
Ottawa (Ontario)
K1A 0L2
christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca
Téléphone : (613) 957-1739
Fax : (613) 941-6636

Marc LeMaguer, Ph.D., P.Eng.
Directeur général
Direction des aliments

Communiquez avec le programme des aliments
Dernière mise à jour du site: 2000/09/06

DGPS

Santé
Canada Health
Canada

Canada

Programme
des aliments

English | Recherche | Commentaires | FAQ | Liens | Site du Canada

Sujets | Activités principales | Publications | Index A-Z | Organisation



Allégations concernant la valeur nutritive

ALLÉGATIONS CONCERNANT LA VALEUR NUTRITIVE

Rapport d'étape

Division d'évaluation en nutrition

Direction des aliments

Direction générale des produits de santé et des aliments

Santé Canada

août 2000

En mars 1998, Santé Canada a publié, à la suite d'une série de consultations, des propositions de modifications aux allégations concernant la valeur nutritive dans un document intitulé *Allégations concernant la valeur nutritive* (Direction des aliments, Direction générale de la protection de la santé, Santé Canada; on peut se procurer le document sur demande ou à partir du site Web de Santé Canada à l'adresse suivante : http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/francais/sujets/allegation_nutritive/index.html).

Le « **Tableau des conditions** » ci-joint contient les propositions définitives de modifications aux critères de composition pour les allégations concernant la valeur nutritive. Les propositions seront publiées dans la Partie I de la *Gazette du Canada*; les personnes intéressées auront donc une autre chance d'exprimer leur point de vue.

Les propositions définitives de modifications s'inspirent des commentaires reçus des parties intéressées concernant les propositions présentées dans le document de consultation mentionné ci-dessus et durant les discussions bilatérales sur certaines propositions. Le rapport porte sur les aspects qui n'avaient pas fait l'objet d'un consensus à la suite de la consultation menée en 1998 et expose les arguments étayant les décisions prises sur ces aspects. Les allégations qui n'ont pas soulevé de points épineux non résolus et celles pour lesquelles aucune modification n'a été apportée aux propositions faites en 1998 ne sont pas abordées dans le présent document.

Trois grands principes ont guidé la prise de décisions relativement à ces dernières propositions sur les allégations concernant la valeur nutritive : d'abord et avant tout, l'état actuel des connaissances scientifiques, deuxièmement, le fait que les allégations concernant la valeur nutritive devraient aider les consommateurs à choisir une alimentation saine, conforme aux *Recommandations alimentaires pour la santé des Canadiens et Canadiennes* et, troisièmement, les obligations commerciales, notamment à l'égard de notre principal partenaire commercial, les États-Unis.

LISTE DES POINTS REVUS

- Critère de densité pour les allégations «faible teneur»
- Allégations relatives aux acides gras saturés

- Allégations relatives aux acides gras *trans*
- Allégations relatives aux acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6
- Allégations relatives au cholestérol
- Allégations « sans sucre »
- Avertissements accompagnant les allégations relatives au sucre et au sodium
- Modifications de l'allégation «faible teneur»

À ces points s'ajoute une brève discussion, suivie de propositions, de l'emploi de termes différents (synonymes) pour les allégations concernant la valeur nutritive ainsi que des règles d'arrondissement à zéro (0) pour les éléments nutritifs visés par l'allégation «sans» ou les éléments nutritifs présents à des teneurs telles qu'ils répondent à la définition de «sans».

GRANDES LIGNES DES PROPOSITIONS DÉFINITIVES

- Le critère de densité proposé en 1998 pour les allégations «faible teneur» sera maintenu, c'est-à-dire que la densité sera exprimée par unité de 50 g pour les aliments dont la quantité de référence est égale ou inférieure à 30 g ou 30 ml. La seule exception sera l'allégation «faible teneur en acides gras saturés» pour laquelle le critère de densité sera exprimé en fonction de l'énergie provenant des acides gras saturés et des acides gras *trans*.
- Le critère de composition pour l'allégation «sans acides gras saturés» tiendra compte du rapport des graisses saturées sur les graisses totales, recommandé dans les Recommandations sur la nutrition.
- L'allégation «(%) sans matières grasses» devra être accompagnée de l'allégation «faible teneur en matières grasses» pour éviter toute confusion chez les consommateurs.
- Le critère de composition pour les allégations comparatives concernant les acides gras saturés assurera une réduction substantielle de la teneur en acides gras saturés tout en empêchant une augmentation de la teneur en acides gras *trans*.
- Les allégations sur les acides gras *trans* et les acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6 seront permises pour aider les consommateurs à choisir leurs aliments conformément aux principes d'une bonne alimentation.
- L'exigence proposée selon laquelle seuls les aliments satisfaisant au critère de composition relatif à une «faible teneur en matières grasses» peuvent porter des allégations sur le cholestérol sera retirée, compte tenu des données scientifiques actuelles.
- L'exigence proposée selon laquelle seuls les aliments satisfaisant au critère de composition relatif à «sans énergie» peuvent porter des allégations «sans sucre» sera maintenue. On propose aussi de retenir l'exemption actuelle de la restriction concernant la valeur énergétique pour les gommes à mâcher «sans sucre».
- Un avertissement à l'effet que l'aliment n'est pas sans sucre, sans sodium ou hyposodique ne sera pas requis pour les allégations «sans sucre ajouté», «sans sel ajouté» et

«légèrement salé».

- L'adjonction d'un mot à l'expression «faible teneur» pour indiquer un degré encore plus faible de densité, par exemple «très faible teneur», «teneur extra-faible», sera interdite.
- L'utilisation de synonymes (autres termes) dans les allégations concernant la valeur nutritive sera limitée pour maintenir la clarté du message et éviter les allégations trompeuses.
- Lorsque la teneur d'un élément nutritif dans un aliment répondra à la définition de «sans», la valeur déclarée sera zéro (0), que l'étiquette porte ou non l'allégation «sans».

DISCUSSION DES POINTS ÉPINEUX RELATIFS AUX ALLÉGATIONS CONCERNANT LA VALEUR NUTRITIVE

CRITÈRE DE DENSITÉ POUR LES ALLÉGATIONS «FAIBLE TENEUR »

Conformément au *Codex Alimentarius* et suivant les systèmes canadien et américain actuels, les définitions «faible teneur» doivent comporter un critère de densité pour éviter que des allégations s'appliquant à des aliments riches en un élément nutritif compte tenu de leur poids satisfassent au critère de «faible teneur» en raison de leur petite quantité de référence. Ces allégations « faible teneur » mineraient la crédibilité de toutes les allégations et pourraient avoir une incidence négative sur le choix des aliments et sur la santé des gens.

Ainsi, sans critère de densité, les allégations suivantes seraient permises : « faible teneur en sodium » pour des arachides salées contenant 450 mg de Na/100 g et pour du beurre contenant 800 mg de Na/100 g; « faible teneur en énergie » pour du sucre contenant 400 Cal/100 g et pour de la crème de table contenant 186 Cal/100 g; «faible teneur en matières grasses» pour de la crème de table contenant 18 % de matières grasses, des olives contenant 20 % de matières grasses et des craquelins contenant 15 % de matières grasses. Par contre, la présence d'un critère de densité pour les allégations «sans» n'est pas jugée nécessaire parce que la quantité des éléments nutritifs visés est tellement faible que même la consommation fréquente d'aliments qualifiés de «sans» se traduirait par l'apport de quantités négligeables de ces éléments nutritifs.

À l'échelle internationale, les conditions relatives aux allégations «faible teneur», stipulées dans le *Codex Guidelines for Use of Nutrition Claims* (lignes directrices du Codex concernant les allégations nutritionnelles) sont établies en fonction d'unités de 100 g ou de 100 ml. Dans le système canadien actuel, le critère de densité n'est pas exprimé de façon uniforme pour tous les éléments nutritifs⁽¹⁾ Quant au système américain, la FDA (Food and Drug Administration) avait proposé initialement d'établir le critère de densité en fonction d'une unité de 100 g pour tous les aliments, ce qui aurait été conforme au Codex, mais en réaction à des commentaires faisant état d'objections à cette unité, elle a décidé d'exprimer le critère de densité par unité de 50 g pour les aliments dont la quantité de référence est de 30 g ou deux cuillerées à soupe ou moins⁽²⁾. La FDA estime que le critère de densité ainsi exprimé, relatif aux allégations «faible teneur» respecte son intention d'éviter les allégations trompeuses concernant les aliments riches en énergie ou en un certain élément nutritif, servis en petite portion, tout en maximisant la portée

des allégations «faible teneur» compatibles avec les principes d'une saine alimentation.

Un des objectifs avoués de l'examen des allégations concernant la valeur nutritive était leur harmonisation avec les exigences en vigueur aux États-Unis, et ce, dans la plus grande mesure du possible. Aussi, les exigences proposées en 1998 pour les allégations «faible teneur» reposent-elles sur les critères de densité américains, exprimés par unités de 50 g pour les aliments dont la quantité de référence est égale ou inférieure à 30 g ou à 30 ml, sauf pour ce qui est des allégations «faible teneur» en acides gras saturés, qui comportent un critère de densité fondé sur l'énergie provenant des acides gras saturés et des acides gras *trans*.

Certains intervenants s'opposaient à l'inclusion d'un critère de densité parce que, à leur avis, cela désavantagerait certains aliments servis en petites portions (p. ex. les craquelins, les biscottes et les galettes de riz soufflé ne pourraient satisfaire au critère de «faible teneur en matières grasses») et supposait que les aliments servis en petite portion étaient consommés plus souvent (p. ex. les craquelins, le beurre, les olives, les arachides). En 1999, toutefois, ces intervenants ont fait savoir qu'ils avaient reconsidéré la nécessité du critère de densité et ils proposaient de l'exprimer par des unités de 30 g plutôt que de 50 g pour les aliments dont la quantité de référence est petite.

Même s'ils soutenaient que leur proposition se rapprochait sensiblement du système américain, celle-ci aurait fait en sorte que les aliments dont la quantité de référence est égale ou inférieure à 30 g ou à 30 ml contiendraient 66 % plus de l'élément nutritif visé par l'allégation que la teneur proposée par Santé Canada en 1998 et le système américain; ainsi, des arachides à «faible teneur en sodium» auraient pu contenir 140 mg de sodium par 30 g au lieu de 85 g de sodium par 30 g suivant la proposition de Santé Canada; des biscuits à «faible teneur en matières grasses» auraient pu contenir 3 g de matières grasses par 30 g au lieu de 1,8 g par 30 g.

L'argument en faveur de la solution proposée était que les gens sont plus susceptibles de consommer entre 20 et 30 g d'aliments dont la quantité de référence est égale ou inférieure à 30 g ou à 30 ml et que la probabilité de consommer 50 g d'aliments dont la quantité de référence est égale ou inférieure à 30 g ou à 30 ml est beaucoup plus faible au Canada qu'aux États-Unis. Les conclusions reposaient sur la taille des portions *déclarées sur l'étiquette* pour les aliments en question et non sur des données réelles de consommation. On n'a présenté aucune donnée à l'appui de l'assertion selon laquelle la taille des portions déclarées sur l'étiquette a également une incidence sur la quantité consommée. Par ailleurs, les études révèlent que la plupart des consommateurs utilisent peu ou pas l'information donnée sur les portions.

L'adoption de cette proposition pour le critère de densité relatif aux allégations «faible teneur» se traduirait par l'adoption d'une quantité de référence différente de celle qui est en vigueur aux États-Unis et de celle qui est appliquée dans le Codex. Le Canada établirait ainsi un troisième système, différent de celui de notre principal partenaire commercial. En outre, l'adoption de la proposition permettrait la mise en marché d'aliments portant l'allégation à «faible teneur» contenant une quantité de l'élément nutritif visé supérieure à celle des aliments semblables vendus aux États-Unis. Aussi recommande-t-on de maintenir le critère de densité proposé en 1998 pour les allégations «faible teneur».

ALLÉGATIONS RELATIVES AUX ACIDES GRAS SATURÉS

«Sans acides gras saturés»

En 1998, il avait été proposé de ne pas adopter la définition américaine de «sans acides gras saturés», soit moins de 0,5 g d'acides gras saturés et moins de 0,5 g d'acides gras *trans* par quantité de référence et par portion, parce que des aliments qualifiés de « sans » pourraient contenir des quantités d'acides gras saturés et d'acides gras *trans* jugées non nécessairement négligeables selon les Recommandations sur la nutrition. Le critère de composition, proposé en 1998, soit moins de 0,2 g d'acides gras saturés et moins de 0,2 g d'acides gras *trans* par quantité de référence et par portion, tenait compte du rapport graisses saturées/graisses totales, établi dans les Recommandations sur la nutrition⁽³⁾ et accordait une valeur égale aux acides gras saturés et aux acides gras *trans*.

Certains répondants s'opposaient à la définition d'un critère plus strict, soutenant que certains aliments comme le lait écrémé ne pourraient plus afficher l'allégation en question. D'autres intervenants ont suggéré un autre critère, considéré comme moins exigeant pour l'industrie et tout aussi bon pour la santé, soit moins de 0,5 g au total d'acides gras saturés et d'acides gras *trans* par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette. La proposition a été rejetée en raison de problèmes possibles d'analyse dans les cas où l'un des deux constituants se trouvent en très faible quantité, c'est-à-dire à une concentration inférieure à 0,2 g.

«Faible teneur en acides gras saturés»

Selon la proposition de 1998, l'allégation «faible teneur en acides gras saturés» exigeait le respect du critère de composition par quantité de référence et par portion et le respect du critère de densité pour les produits dont la quantité de référence était égale ou inférieure à 30 g ou à 30 ml, et ce, tant pour la valeur pondérale des acides gras saturés et des acides gras *trans* que pour leur valeur énergétique. Selon certains intervenants, le critère de densité ne devrait s'appliquer qu'à l'énergie provenant des acides gras saturés et des acides gras *trans*, soit pas plus de 2 g au total d'acides gras saturés et d'acides gras *trans* par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et pas plus de 15 % de l'énergie provenant au total des acides gras saturés et des acides gras *trans*.

À l'examen, on en est arrivé à la conclusion qu'il n'y avait aucun intérêt à inclure un double critère de densité. Aussi recommande-t-on que la définition proposée pour l'allégation «faible teneur en acides gras saturés » soit revue pour n'y inclure qu'un seul critère de densité. Le critère fondé sur l'énergie provenant des acides gras saturés et des acides gras *trans* est préféré à l'autre puisqu'il correspond à celui qui est en vigueur aux États-Unis.

«Teneur réduite en acides gras saturés»

Le critère de composition proposé en 1998 pour l'allégation «teneur réduite en acides gras saturés», soit qu'il y ait, par quantité de référence, au moins 25 % de moins d'acides gras saturés et, s'ils sont présents, au moins 25 % de moins d'acides gras *trans* sauf si la quantité d'acides gras *trans* est moins de 0,2 g par quantité de référence et par portion indiquée sur l'étiquette, et que l'aliment de référence ne soit pas à faible teneur en acides gras saturés, avait pour but d'imposer une réduction importante de la teneur en l'élément nutritif visé par l'allégation (acides gras saturés) et tenait compte de la nouvelle définition proposée de «sans acides gras saturés».

Toutefois, certains intéressés ont exprimé leur préférence pour une définition dans laquelle les graisses saturées et les graisses *trans* seraient considérées dans leur totalité, par exemple au moins 25 % au total moins d'acides gras saturés et d'acides gras *trans*.

L'adoption d'un critère portant sur la quantité totale d'acides gras saturés et d'acides gras *trans* ferait en sorte que des aliments qui ne sont pas à teneur réduite en acides gras saturés (et qui sont même à teneur plus élevée) pourraient porter l'allégation en question; par exemple un aliment contenant 2 g d'acides gras saturés et 4 g d'acides gras *trans* pourrait être modifié pour contenir 2,5 g d'acides gras saturés et 2 g d'acides gras *trans* et ainsi afficher l'allégation «teneur réduite en acides gras saturés». Les aliments portant cette allégation doivent avoir une réduction substantielle de la teneur en acides gras saturés; tel pourrait ne pas être le cas avec l'adoption d'un critère exigeant une réduction de la quantité totale d'acides gras saturés et d'acides gras *trans*.

On s'est également penché sur un critère exigeant à la fois une réduction de la teneur en acides gras saturés et une réduction de la quantité totale d'acides gras saturés et d'acides gras *trans*, soit au moins 25 % moins d'acides gras saturés et au moins 25 % moins au total d'acides gras saturés et d'acides gras *trans* au total par quantité de référence que l'aliment de référence. Le critère imposerait une réduction importante de la teneur en acides gras saturés et tiendrait compte à la fois de la proposition soumise par certains intéressés. Toutefois, une réduction de plus de 25 % de la teneur en acides gras saturés pourrait être accompagnée d'une augmentation de la teneur en acides gras *trans*, par exemple un aliment contenant 8 g d'acides gras saturés et 4 g d'acides gras *trans* pourrait ne contenir que 4 g d'acides gras saturés (réduction de 50 % de la teneur en saturés) mais sa teneur en acides gras *trans* pourrait augmenter à 5 g.

Selon les études scientifiques les plus récentes, les graisses *trans* pourraient constituer un facteur de risque de cardiopathie ischémique plus important encore que les graisses saturées. Une alimentation ayant une teneur élevée en acides gras *trans* entraîne une augmentation du taux de cholestérol LDL. Contrairement aux acides gras saturés, les acides gras *trans* diminuent le taux de cholestérol HDL, associé à une diminution du risque de cardiopathie ischémique, et augmentent le taux de lipoprotéines A athérogènes, facteur de risque reconnu de cardiopathie ischémique.

À la lumière de ce qui précède, on propose le critère de composition suivant pour les allégations « teneur réduite en acides gras saturés » : « au moins 25 % moins d'acides gras saturés par portion déclarée sur l'étiquette et par quantité de référence que l'aliment de référence et aucune augmentation de la teneur en acides gras *trans*, l'aliment de référence n'étant pas à «faible teneur en acides gras saturés». La définition assure ainsi une réduction importante de l'élément nutritif visé par l'allégation, tout en empêchant une augmentation de la teneur en acides gras *trans*. Il n'est pas nécessaire que la teneur en acides gras *trans* soit vraiment diminuée pour que des aliments portent l'allégation à «faible teneur en acides gras saturés».

ALLÉGATIONS RELATIVES AUX ACIDES GRAS *TRANS*

En 1998, Santé Canada affirmait l'utilité potentielle des allégations sur la teneur en acides gras *trans* pour les consommateurs soucieux de suivre les Recommandations sur la nutrition, selon lesquelles il n'est pas souhaitable d'augmenter l'apport en acides gras *trans*. On estimait aussi que ces allégations encourageraient la préparation d'aliments contenant moins d'acides gras *trans* et décourageraient l'utilisation d'huiles partiellement hydrogénées. Les allégations relatives

aux acides gras *trans* ne sont permises actuellement qu'en vertu d'une Lettre d'autorisation de mise en marché temporaire.

Certains intervenants, opposés aux allégations relatives aux acides gras *trans*, affirmaient que le Canada devait d'abord attendre que ces allégations soient autorisées aux États-Unis, puis voit à leur harmonisation avec le critère américain. D'autres craignaient que les consommateurs ne comprennent pas ces allégations.

La FDA a publié, à la fin de 1999, des propositions visant à autoriser les allégations relatives aux acides gras *trans* pour les aliments, mais ces propositions ne sont pas définitives. Les preuves selon lesquelles les Canadiens et Canadiennes devraient réduire leur consommation en acides gras *trans* sont assez convaincantes et reposent sur des données cliniques et épidémiologiques. Le Canada n'a nul besoin d'attendre la décision des États-Unis avant d'agir en la matière; il s'agit là d'une question ayant une forte incidence sur la santé de la population canadienne. On propose donc de maintenir les propositions de 1998 visant à permettre l'affichage des allégations «sans» et des allégations comparatives en ce qui concerne les acides gras *trans*. Le critère défini pour les allégations comparatives concernant les acides gras *trans* diffère de celui proposé en 1998 pour s'harmoniser avec le critère défini pour les allégations comparatives concernant les acides gras saturés. Les conditions pour les allégations «sans» applicables aux acides gras *trans* sont restées inchangées.

Certains intéressés ont fait savoir qu'il faudrait exclure de la définition les acides gras *trans* naturels d'origine animale. Après examen de la littérature et de la recherche récentes en la matière, on en est arrivé à la conclusion que rien ne justifiait la distinction entre les acides gras *trans* provenant des ruminants et des produits laitiers et ceux provenant des huiles végétales partiellement hydrogénées.

ALLÉGATIONS RELATIVES AUX ACIDES GRAS POLYINSATURÉS OMÉGA-3 ET OMÉGA-6

En 1998, Santé Canada affirmait l'utilité potentielle des allégations sur la teneur en acides gras polyinsaturés oméga-3 (y compris l'acide alpha-linolénique) et oméga-6 (y compris l'acide linoléique) pour les consommateurs soucieux de suivre les Recommandations sur la nutrition, notamment en ce qui concerne l'apport en ces acides gras. Le Canada a été l'un des premiers pays à avoir des recommandations concernant les acides gras essentiels. En outre, les polyinsaturés forment deux familles non interchangeables de composés, chacune ayant ses propres effets sur la santé. À l'heure actuelle, seules les allégations sur l'acide linoléique sont permises et les règlements sont muets quant à leur définition. Les allégations relatives aux acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6 ne sont permises qu'en vertu d'une Lettre d'autorisation de mise en marché temporaire. Les objections à la proposition de 1998 concernant ces allégations et la définition d'un critère de composition étaient de même nature que celles qui se rapportaient aux allégations relatives aux acides gras *trans*.

On propose de maintenir la proposition de 1998 autorisant l'utilisation d'allégations sur les acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6, fondées sur le critère défini dans le document de consultation. Tout comme dans le cas de l'allégation précédente, le Canada n'a pas à attendre la prise de position des États-Unis en la matière; il s'agit là d'une question d'intérêt tant pour les consommateurs canadiens que pour l'industrie canadienne de l'alimentation. On estime toutefois

que les allégations relatives aux acides gras linoléiques et aux acides gras alpha-linoléniques auraient une importance moindre étant donné qu'elles fourniraient un tableau incomplet de la teneur en acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6 et elles ne devraient pas être permises. Les recommandations concernant l'apport en ces éléments nutritifs sont formulées pour l'ensemble des acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6.

ALLÉGATIONS RELATIVES AU CHOLESTÉROL: RESTRICTION CONCERNANT LES GRAISSES TOTALES

Il a été proposé en 1998 que les aliments portant des allégations relatives au cholestérol soient à faible teneur en matières grasses, pour donner suite aux préoccupations exprimées par des professionnels de la santé au sujet des aliments à teneur élevée en matières grasses qui affichaient des allégations concernant le cholestérol. On considère que les aliments riches au total en graisses annulent tous les bienfaits potentiels pour la santé cardiovasculaire liés à une diminution de l'apport en cholestérol d'origine alimentaire. De plus, selon des études, les consommateurs pensent que les aliments qui affichent des allégations relatives au cholestérol sont bons pour le cœur, contiennent moins de matières grasses et ont une faible teneur en graisses saturées.

Santé Canada a procédé récemment à une évaluation critique des études scientifiques publiées entre 1993 et 2000 inclusivement sur le lien entre l'apport en graisses et les cardiopathies ischémiques (CI), ou les facteurs de risque de CI liés aux lipides plasmatiques, dans le cadre de l'examen des allégations relatives à la santé, concernant les graisses d'origine alimentaire et les CI (on peut se procurer le rapport en communiquant avec le bureau ou à partir du site Web de Santé Canada). Selon les données accumulées, il est fort probable que le principal effet des graisses d'origine alimentaire est lié aux acides gras saturés et aux acides gras *trans*. Selon des études récentes sur le métabolisme, une réduction de l'apport total en graisses n'abaissera ni le taux de cholestérol ni celui des lipoprotéines plasmatiques, à moins d'être associée à une réduction concomitante de l'apport en graisses saturées. Compte tenu du fait qu'une diminution de la consommation totale de graisses sera sans effet salutaire sur les CI ou les facteurs de risque de CI indépendamment de son effet sur la diminution de l'apport en graisses saturées, il est proposé de retirer la proposition selon laquelle seuls les aliments satisfaisant aux critères de composition pour l'allégation «faible teneur en matières grasses» peuvent afficher des allégations relatives au cholestérol.

ALLÉGATION «SANS SUCRE»: RESTRICTION CONCERNANT L'ÉNERGIE

Il a été proposé en 1998 de maintenir la définition actuellement en vigueur au Canada selon laquelle les aliments «sans sucre» doivent également être «sans énergie». L'allégation «sans sucre» est utilisée depuis longtemps au Canada. Les restrictions apportées à la définition actuelle remontent à 1974 à la suite de représentations faites au nom de diabétiques, qui voyaient dans l'expression «sans sucre» un synonyme de «sans calories» sans prendre conscience du fait que certains des aliments en question pouvaient contenir des quantités importantes de protéines ou de graisses. L'allégation «sans sucre» avait pour but d'aider les diabétiques à trouver des aliments «sans calories» ou d'autres personnes à trouver des aliments non cariogènes. L'Association canadienne du diabète soutient toujours le concept selon lequel «sans sucre» veut dire «sans calories».

La définition américaine de «sans sucre» ne comporte pas de restriction concernant la valeur

énergétique; toutefois, l'allégation doit être accompagnée de l'un ou l'autre des avertissements suivants : «non hypocalorique», «pas un aliment à teneur réduite en calories», sauf si l'aliment est à «faible teneur en calories» ou à «teneur réduite en calories» et est étiqueté comme tel.

Certains participants s'opposent à la restriction apportée à la valeur énergétique dans la définition, soutenant que notre système ne sera pas harmonisé avec celui des États-Unis et qu'il peut être justifié d'avoir des aliments «sans sucre» qui ne sont pas «sans calories». D'autres participants ont suggéré de faire passer le seuil, pour cette définition, de 5 calories par quantité de référence et par portion, c'est-à-dire «sans calories», à 10 calories par portion; la suggestion a été rejetée parce qu'elle introduisait un critère qui ne s'appliquait qu'à certains produits et qu'elle était incompatible avec la définition de «sans calories».

On propose donc de maintenir l'exigence actuelle selon laquelle les aliments «sans sucre» sont également «sans calories». Les diabétiques au Canada savent très bien que les aliments portant l'allégation «sans sucre» ne contiennent pas de calories. Si la restriction actuelle concernant la valeur énergétique devait être supprimée de la définition de «sans sucre», il faudrait concevoir un important programme de rééducation pour ce large segment de consommateurs qui ont des besoins particuliers.

On propose aussi de retenir l'exemption actuelle de la restriction concernant la valeur énergétique pour les gomme à mâcher «sans sucre».

AVERTISSEMENTS ACCOMPAGNANT LES ALLÉGATIONS «SANS SUCRE AJOUTÉ», «SANS SEL AJOUTÉ» ET «LÉGÈREMENT SALÉ»

Un des principes de base des allégations concernant la valeur nutritive, c'est qu'elles ne soient pas trompeuses. D'après des intervenants, les allégations selon lesquelles il n'y a pas eu d'ajout d'un certain élément nutritif (p. ex. du sucre, du sel) peuvent poser problème parce que les consommateurs pensent que les aliments portant ce genre d'allégation ne contiennent pas de l'élément nutritif visé par l'allégation. Par ailleurs, certains représentants de l'industrie de l'alimentation et des professionnels de la santé pensent que les avertissement seraient inutiles et qu'ils pourraient induire le consommateur en erreur.

Le gouvernement américain exige que des avertissements accompagnent un certain nombre d'allégations, outre les trois mentionnées précédemment.

Avertissement accompagnant l'allégation «sans sucre ajouté»

Il a été proposé, en 1998, d'ajouter l'avertissement «pas un aliment sans sucre» à l'allégation «sans sucre ajouté» pour éviter que les consommateurs interprètent mal l'allégation. Le gouvernement américain exige que l'allégation «sans sucre ajouté» soit accompagnée d'un avertissement portant sur la valeur énergétique, sauf si l'aliment est à faible teneur en calories ou à teneur réduite en calories.

Dans leurs commentaires, l'Association canadienne du diabète et plusieurs des représentants de l'industrie de l'alimentation ont mis en doute l'utilité de l'avertissement «pas un aliment sans sucre». Des membres de l'industrie ont fait valoir que l'avertissement posait problème; ainsi, des aliments sucrés avec des polyalcools pourraient porter l'allégation «sans sucre ajouté» mais

devraient afficher l'avertissement «pas un aliment sans sucre» étant donné que ces aliments ne seraient pas «sans calories». Cela pourrait prêter à confusion parce que ces aliments ne contiendraient pas, strictement parlant, de sucre, défini comme étant des monosaccharides et des disaccharides.

Les commentaires ci-dessus ont été jugés pertinents. Actuellement, il n'est pas nécessaire qu'un avertissement accompagne l'allégation «sans sucre ajouté». En outre, les allégations au sujet du sucre devront être accompagnées d'une déclaration de la teneur en sucre.

Il est proposé de ne pas exiger que l'allégation «sans sucre ajouté» soit accompagné d'un avertissement.

Avertissement accompagnant l'allégation « sans sel ajouté »

Il a été proposé, en 1998, que l'allégation «sans sel ajouté» soit accompagnée de l'avertissement «pas un aliment sans sodium», sauf si l'aliment est «sans sodium», conformément aux exigences du gouvernement américain.

Dans leurs commentaires faits au cours de la consultation menée en 1998, certains participants se sont prononcés contre l'avertissement parce que, à leur avis, ce n'est pas une exigence actuellement et que rien n'indique que les consommateurs sont leurrés. En outre, les allégations au sujet du sodium et du sel devront être accompagnées d'une déclaration de la teneur en sodium.

Il est proposé de ne pas exiger que l'allégation «sans sel ajouté» soit accompagnée d'un avertissement. S'il y a lieu de craindre que certains consommateurs ne fussent pas le lien entre «sel» et «sodium», cette question devra faire l'objet d'éducation.

Avertissement accompagnant l'allégation «légèrement salé»

Il a été proposé, en 1998, que l'allégation «légèrement salé» soit accompagnée de l'avertissement «non hyposodique», sauf si l'aliment est à faible teneur en sodium, conformément aux règlements en vigueur aux États-Unis.

Comme pour l'allégation précédente, après examen de la question, il est proposé de ne pas exiger que l'allégation «légèrement salé» soit accompagnée d'un avertissement.

MODIFICATIONS DE L'ALLÉGATION «FAIBLE TENEUR»

Il a été proposé en 1998 que l'adjonction d'un mot à l'expression «faible teneur» pour indiquer un degré encore plus faible de densité, par exemple «très faible teneur», «teneur extra-faible», satisfasse au critère de «sans» pour l'élément nutritif visé par l'allégation. Certains commentaires concernant la proposition faisaient valoir que ce genre de modification devrait être considéré comme un autre niveau d'allégation, comportant ses propres critères de composition. D'autres soulignaient le fait que le nombre de niveaux d'allégations doit être limité pour ne pas créer de confusion dans l'esprit des consommateurs.

Après examen de la question, on propose d'interdire l'adjonction de mots à l'allégation «faible

teneur» pour s'assurer que le message soit clair pour les consommateurs. D'après des études, les consommateurs trouvent que le fait d'avoir trop de niveaux (plus de trois) entraîne de la confusion. D'ailleurs, les professionnels de la santé étaient contre les allégations modifiées comme «teneur extra-faible en matières grasses» précisément parce que les consommateurs auraient de la difficulté à faire la différence entre «faible teneur», «sans» et «teneur extra-faible».

RESTRICTION APPORTÉE À L'EMPLOI DE TERMES DIFFÉRENTS (SYNONYMES) POUR LES ALLÉGATIONS CONCERNANT LA VALEUR NUTRITIVE

On a exprimé la crainte que l'emploi non réglementé de termes différents (synonymes) pour les allégations concernant la valeur nutritive n'entraîne l'utilisation d'allégations trompeuses et non comprises par les consommateurs.

Compte tenu du point de vue, on propose d'inclure au projet de règlement une liste exhaustive et fermée de tournures possibles pour chacune des allégations concernant la valeur nutritive. La liste des tournures possibles présentée dans le Tableau des conditions, joint au présent document, comprend tous les synonymes actuellement utilisés ou permis ainsi que la plupart de ceux qui sont autorisés conformément aux règlements américains. Les intéressés sont invités de soumettre pour examen d'autres synonymes à ajouter à la liste, qui sont susceptibles d'être utilisés actuellement ou de l'être dans le futur.

RÈGLES D'ARRONDISSEMENT

Actuellement, il est possible au Canada d'exprimer par zéro la teneur d'un élément nutritif lorsque celle-ci n'est pas décelable lors des analyses. Avant 1997, lorsque Santé Canada a fait savoir que l'allégation «sans matières grasses» serait définie comme une quantité négligeable sur le plan de la nutrition par rapport aux recommandations alimentaires, l'allégation «sans» concernant un élément nutritif correspondait, pour ainsi dire, à une teneur non décelable lors des analyses. En 1997, à la lumière des résultats de recherche selon lesquels les consommateurs seraient prêts à accepter que l'allégation «sans» signifie une quantité négligeable sur le plan de la nutrition plutôt que zéro pourvu que la quantité de l'élément nutritif soit indiqué sur l'étiquette, Santé Canada a maintenu son système d'arrondissement prévoyant la déclaration des macronutriments au 0,1 g près pour les quantités inférieures à 10 g.

Dernièrement, on s'est aperçu que les consommateurs trouvaient difficile à comprendre l'apparente contradiction entre l'allégation «sans» et une valeur déclarée différente de zéro pour l'élément nutritif visé. Le Groupe consultatif sur l'étiquetage nutritionnel a suggéré l'adoption des règles américaines d'arrondissement aux fins de l'étiquetage nutritionnel pour favoriser l'uniformité de l'étiquetage entre les deux pays ainsi que la précision. On propose donc que, lorsque la teneur d'un élément nutritif dans un aliment répondra à la définition de «sans», la valeur déclarée sera zéro (0), que l'étiquette porte ou non l'allégation «sans».

1. EXIGENCES ACTUELLES AU CANADA :

« faible teneur en matières grasses » : pas plus de 3 g par portion et pas plus de 15 g de

matières grasses par 100 g de matière sèche

« **faible teneur en acides gras saturés** » : pas plus de 2 g d'acides gras saturés par portion et pas plus de 15 % d'énergie provenant des acides gras saturés

« **faible teneur en cholestérol** » : pas plus de 20 mg de cholestérol par portion et par 100 g

« **faible teneur en sodium** » : pas plus de 40 mg de sodium par 100 g

2. **EXIGENCES ACTUELLES AUX ÉTATS-UNIS** : les allégations «faible teneur» en calories, en matières grasses, en sodium, en cholestérol pour les aliments dont la quantité de référence est égale ou inférieure à 30 g ou à 2 cuillerées à soupe exigent le respect des critères de composition par quantité de référence et par 50 g; quant aux allégations «faible teneur en acides gras saturés», elles exigent le respect de 5 critères de composition par quantité de référence et comportent un critère de densité limitant la quantité d'énergie provenant des acides gras saturés.

3. Selon les Recommandations sur la nutrition, 30 % de l'énergie devrait provenir des graisses totales et 10 %, des graisses saturées, ce qui fait un rapport de 3 pour 1; l'allégation « sans matières grasses » décrit un aliment contenant moins de 0,5 g de matières grasses par quantité de référence et par portion. On jugeait donc acceptable que des aliments qualifiés de « sans acides gras saturés » puissent contenir environ 1/3 du 0,5 g de matières grasses sous forme d'acides gras saturés.

Communiquez avec le programme des aliments
Dernière mise à jour du site: 2000/09/06

DGPS



Santé
Canada Health
Canada

Canada

Programme
des aliments

English | Recherche | Commentaires | FAQ | Liens | Site du Canada

Sujets | Activités principales | Publications | Index A-Z | Organisation

Allégations concernant la valeur nutritive

ALLÉGATIONS CONCERNANT LA VALEUR NUTRITIVE

TABEAU DES CONDITIONS

CONSTITUANT	ALLÉGATION	CONDITIONS	
		Composition	Étiquette
ÉNERGIE	« sans calories », « pas de calories », « 0 calorie », « dépourvu de calories », « aucune calorie », « sans énergie », « pas d'énergie »	● Moins de 5 calories par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette	
	« faible teneur en calories », « hypocalorique », « peu calorique », « pauvre en calories », « contient seulement (nombre) calories par portion », « faible source de calories », « faible teneur en énergie », « faible source d'énergie », « pauvre en énergie »	● Pas plus de 40 calories par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et pas plus de 40 calories par 50 g si la quantité de référence est de 30 g ou 30 ml ou moins ● Repas préemballé et mets principal : pas plus de 120 calories par 100 g	
	« teneur réduite en calories », « teneur plus faible en calories », « moins de calories », « source réduite de calories », « teneur réduite en énergie », « teneur plus faible en énergie », « source allégée d'énergie »	● Au moins 25 % moins de calories par quantité de référence que l'aliment de référence, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur » en calories ● Repas préemballé et mets principal : Au moins 25 % moins de calories par 100 g que l'aliment de référence, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en calories »	Aliment de référence et différence de teneur en énergie (en pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence
MATIÈRES GRASSES	« sans matières grasses », « ne contient pas de matières grasses », « pas de matières grasses », « aucune matière grasse », « dépourvu de matières grasses »; l'allégation « écrémé » peut s'appliquer	● Moins de 0,5 g de matières grasses par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette ● Repas préemballé et mets principal : moins de	

au lait Note : L'expression « gras » peut remplacer « matières grasses ».		0,5 g de matières grasses par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette, ou par portion déclarée sur l'étiquette si la quantité de référence n'est pas indiquée	
« faible teneur en matières grasses », « pauvre en matières grasses », « contient seulement (nombre) g de matières grasses par portion », « peu de matières grasses », « faible source de matières grasses » Note : L'expression « gras » peut remplacer « matières grasses ».		● Pas plus de 3 g de matières grasses par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et pas plus de 3 g par 50 g si la quantité de référence est de 30 g ou 30 ml ou moins ● Repas préemballé et mets principal : pas plus de 3 g de matières grasses par 100 g et pas plus de 30 % d'énergie provenant des matières grasses totales	
« teneur réduite en matières grasses », « teneur plus faible en matières grasses », « moins de matières grasses », « source réduite de matières grasses », « plus pauvre en matières grasses », « allégé en matières grasses » Note : L'expression « gras » peut remplacer « matières grasses ».		● Au moins 25 % moins de matières grasses par quantité de référence que l'aliment de référence, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en matières grasses » ● Repas préemballé et mets principal : au moins 25 % moins de matières grasses par 100 g que l'aliment de référence, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en matières grasses »	Aliment de référence et différence de teneur en matières grasses (en pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence
« 100 % sans matières grasses »; « 100 % sans gras »		● Répond au critère de l'allégation « sans matières grasses » et moins de 0,5 g de matières grasses par 100 g et pas de matières grasses ajoutées	
« (pourcentage) sans matières grasses »; « (pourcentage) sans gras »		● Répond au critère de l'allégation « faible teneur en matières grasses »	Allégation « xx % sans matières grasses », accompagnée à proximité immédiate de l'allégation « faible teneur en matières grasses »

**ACIDES GRAS
SATURÉS**

« sans acides gras saturés », « ne contient pas d'acides gras saturés », « aucun acide gras saturé »

Note : Les expressions « graisses saturées » et « saturés » peuvent remplacer « acides gras saturés ».

● Moins de 0,2 g d'acides gras saturés et moins de 0,2 g d'acides gras *trans* par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette

● Repas préemballé et mets principal : moins de 0,2 g d'acides gras saturés et moins de 0,2 g d'acides gras *trans* par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette, ou par portion déclarée sur l'étiquette si aucune quantité de référence n'existe

« faible teneur en acides gras saturés », « contient seulement (nombre) g d'acides gras saturés par portion », « contient peu d'acides gras saturés », « faible source d'acides gras saturés », « pauvre en acides gras saturés »

Note : Les expressions « graisses saturées » et « saturés » peuvent remplacer « acides gras saturés ».

● Pas plus de 2 g au total d'acides gras saturés et d'acides gras *trans* par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et pas plus de 15 % d'énergie provenant au total des acides gras saturés et des acides gras *trans* par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette

● Repas préemballé et mets principal : pas plus de 2 g au total d'acides gras saturés et d'acides gras *trans* par 100 g et pas plus de 15 % d'énergie provenant au total des acides gras saturés et des acides gras *trans*

« teneur réduite en acides gras saturés », « teneur plus faible en acides gras saturés », « moins d'acides gras saturés », « source allégée d'acides gras saturés », « plus pauvre en acides gras saturés »

Note : Les expressions « graisses saturées » et « saturés » peuvent remplacer « acides gras saturés ».

● Au moins 25 % moins d'acides gras saturés par quantité de référence que l'aliment de référence et pas d'augmentation de la teneur en acides gras *trans*, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en acides gras saturés »

● Repas préemballé et mets principal : au moins 25 % moins d'acides gras saturés par 100 g que l'aliment de référence et pas d'augmentation de la

Aliment de référence et différence de teneur en acides gras saturés (en pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence

		teneur en acides gras <i>trans</i> , l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en acides gras saturés »	
ACIDES GRAS TRANS	« sans acides gras <i>trans</i> », « ne contient pas d'acides gras <i>trans</i> », « aucun acide gras <i>trans</i> » Note : L'expression « graisses <i>trans</i> » peut remplacer « acides gras <i>trans</i> ».	● Moins de 0,2 g d'acides gras <i>trans</i> par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et « faible teneur en acides gras saturés » ● Repas préemballé et mets principal : moins de 0,2 g d'acides gras <i>trans</i> par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette, ou par portion déclarée sur l'étiquette si aucune quantité de référence n'existe, et « faible teneur en acides gras saturés »	
	« teneur réduite en acides gras <i>trans</i> », « teneur plus faible en acides gras <i>trans</i> », « moins d'acides gras <i>trans</i> », « source réduite d'acides gras <i>trans</i> », « plus pauvre en acides gras <i>trans</i> » Note : L'expression « graisses <i>trans</i> » peut remplacer « acides gras <i>trans</i> ».	● Au moins 25 % moins d'acides gras <i>trans</i> par quantité de référence que l'aliment de référence et pas d'augmentation de la teneur en acides gras saturés, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en acides gras saturés » ● Repas préemballé et mets principal : au moins 25 % moins d'acides gras <i>trans</i> par 100 g que l'aliment de référence et pas d'augmentation de la teneur en acides gras saturés, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur » en acides gras saturés	Aliment de référence et différence de teneur en acides gras <i>trans</i> (en pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS OMÉGA-3	« source d'acides gras polyinsaturés oméga-3 », « contient des acides gras polyinsaturés oméga-3 » Note : L'expression « polyinsaturés oméga-3 » peut remplacer « acides gras polyinsaturés oméga-3 ».	● Au moins 0,3 g d'acides gras polyinsaturés oméga-3 par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette ● Repas préemballé et mets principal : 0,3 g d'acides gras polyinsaturés oméga-3 par 100 g	

ACIDES GRAS POLYINSATURÉS OMÉGA-6	« source d'acides gras polyinsaturés oméga-6 », « contient des acides gras polyinsaturés oméga-6 » Note : L'expression « polyinsaturés oméga-6 » peut remplacer « acides gras polyinsaturés oméga-6 ».	● Au moins 2 g d'acides gras polyinsaturés oméga-6 par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette ● Repas préemballé et mets principal : au moins 2 g d'acides gras polyinsaturés oméga-6 par 100 g
CHOLESTÉROL	« sans cholestérol », « pas de cholestérol », « aucun cholestérol »	● Moins de 2 mg de cholestérol par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et à « faible teneur en acides gras saturés » ● Repas préemballé et mets principal : moins de 2 mg de cholestérol par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette, ou par portion déclarée si aucune quantité de référence n'existe, et si l'aliment répond au critère de l'allégation « faible teneur en acides gras saturés »
	« faible teneur en cholestérol », « pauvre en cholestérol », « contient seulement (nombre) g de cholestérol », « faible source de cholestérol »	● Pas plus de 20 mg de cholestérol par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et par 50 g si la quantité de référence est de 30 g ou 30 ml ou moins et si l'aliment répond au critère de l'allégation « faible teneur en acides gras saturés » ● Repas préemballé et mets principal : pas plus de 20 mg de cholestérol par 100 g et à « faible teneur en acides gras saturés »
	« teneur réduite en cholestérol », « teneur plus faible en cholestérol », « moins de cholestérol », « source réduite de cholestérol »	● Au moins 25 % moins de cholestérol par quantité de référence que l'aliment de référence et à « faible teneur en acides gras saturés », l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en Aliment de référence et différence de teneur en cholestérol (pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence

		cholestérol »	
		● Repas préemballé et mets principal : au moins 25 % moins de cholestérol par 100 g que l'aliment de référence et à « faible teneur en acides gras saturés », l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en cholestérol »	
MATIÈRES GRASSES ou ÉNERGIE	« LÉGER »	● « teneur réduite en énergie » ou « teneur réduite en matières grasses » ● Repas préemballé et mets principal : à « faible teneur en matières grasses » ou à « faible teneur en énergie » ● Allégation interdite pour tous les autres constituants que les matières grasses et l'énergie	Mention de la différence de teneur en calories ou en matières grasses, ou les deux selon le cas, (en pourcentage, fraction, ou quantité) pour satisfaire au critère de l'allégation Repas préemballé et mets principal : l'allégation à « faible teneur en calories » ou à « faible teneur en matières grasses » ou les deux Attributs physiques ou organoleptiques : détermination de l'attribut qualifié de « léger », par exemple « texture légère », « goût léger »; mention à proximité immédiate de l'allégation « léger » la plus en évidence
SODIUM (SEL)	« sans sodium », « pas de sodium », « sans sel », « pas de sel », « aucun sel »	● Moins de 5 mg de sodium par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette ● Repas préemballé et mets principal : moins de 5 mg de sodium par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette, ou par portion déclarée sur l'étiquette si aucune quantité de référence n'existe	Indication de la quantité de potassium s'il y a ajout de potassium
	« faible teneur en sodium », « pauvre en »	● Pas plus de 140 mg de	Indication de la quantité de potassium

	sodium », « contient seulement (nombre) g de sodium par portion », « hyposodique », « faible source de sodium », « faible teneur en sel », « contient seulement (nombre) g de sel par portion », « faible source de sel », « pauvre en sel », « peu salé »	sodium par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et par 50 g si la quantité de référence est de 30 g ou 30 ml ou moins ● Repas préemballé et mets principal : pas plus de 140 mg de sodium par 100 g	s'il y a ajout de potassium
	« teneur réduite en sodium », « teneur plus faible en sodium », « moins de sodium », « source réduite de sodium »	● Au moins 25 % moins de sodium par quantité de référence que l'aliment de référence, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en sodium » ● Repas préemballé et mets principal : au moins 25 % moins de sodium par 100 g que l'aliment de référence et l'aliment de référence n'est pas à « faible teneur en sodium »	Aliment de référence et différence de teneur en sodium (pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence Indication de la quantité de potassium s'il y a ajout de potassium
	« non salé », « sans sel ajouté », « pas de sel ajouté », « aucun sel ajouté »	● Pas de sel ou d'autres sels de sodium ajoutés au cours de la transformation ● L'aliment de référence est normalement transformé avec du sel ou d'autres sels de sodium.	Indication de la quantité de potassium s'il y a ajout de potassium
	« légèrement salé »	● Au moins 50 % moins de sodium ajouté que la quantité normalement ajoutée à l'aliment de référence, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en sodium »	Aliment de référence et différence de teneur en sodium/sel (pourcentage, fraction ou quantité), indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence Indication de la quantité de potassium s'il y a ajout de potassium
SUCRE	« sans sucre », « pas de sucre », « aucun sucre »	● Moins de 0,5 g de sucres par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et « sans énergie », sauf pour les gommes à mâcher	

		● Les « sucres » sont définis comme la somme de tous les mono- et disaccharides libres.	
	« teneur réduite en sucre », « teneur plus faible en sucre », « moins de sucre », « teneur réduite en sucre », « source réduite de sucre »	● Au moins 25 % moins de sucres par quantité référence que l'aliment de référence ● Repas préemballé et mets principal : au moins 25 % moins de sucres par 100 g que l'aliment de référence	Aliment de référence et différence de teneur en sucre (pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence
	« sans sucre ajouté », « non sucré », « pas de sucre ajouté »	● Pas de sucres ou d'autres ingrédients additionnés de sucres, ajoutés au cours de la transformation ou de l'emballage, et pas d'augmentation de la teneur en sucres par d'autres moyens comme l'emploi d'enzymes, sauf dans les cas où l'effet fonctionnel recherché est de ne pas accroître la teneur en sucre de l'aliment ● L'aliment de référence est additionné de sucres.	
FIBRES ALIMENTAIRES	« source de fibres », « contient des fibres » ou l'une ou l'autre des expressions précédentes, accompagnées du mot « alimentaires » à la suite de « fibres »	● Au moins 2 g de fibres alimentaires par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette si aucune source précise de fibres n'est indiquée ou au moins 2 g de la source de fibres alimentaires indiquée par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette si une source précise de fibres est indiquée ● Repas préemballé et mets principal : doit comprendre au moins un aliment qualifié de « source de fibres alimentaires »	
	« source élevée de fibres », « teneur élevée en fibres » ou l'une ou l'autre des expressions précédentes,	● Au moins 4 g de fibres alimentaires par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette si	

accompagnées du mot « alimentaires » à la suite de « fibres »	aucune source précise de fibres n'est indiquée ou au moins 4 g de la source de fibres alimentaires indiquée par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette si une source précise de fibres est indiquée ● Repas préemballé et mets principal : doit comprendre au moins un aliment répondant au critère de l'allégation « teneur élevée en fibres alimentaires »	
« source très élevée de fibres », « excellente source de fibres », « teneur très élevée en fibres », « riche en fibres » ou l'une ou l'autre des expressions précédentes, accompagnées du mot « alimentaires » à la suite de « fibres »	● Au moins 6 g de fibres alimentaires par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette si aucune source précise de fibres n'est indiquée ou au moins 6 g de la source de fibres alimentaires indiquée par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette si une source précise de fibres est indiquée ● Repas préemballé et mets principal : doit comprendre au moins un aliment répondant au critère de l'allégation « teneur très élevée en fibres alimentaires »	
« plus de fibres », « teneur plus élevée en fibres » ou l'une ou l'autre des expressions précédentes, accompagnées du mot « alimentaires » à la suite de « fibres »	● Au moins 2 g de fibres alimentaires par quantité de référence et par portion déclarée et au moins 25 % plus de fibres alimentaires si aucune source précise de fibres n'est indiquée, ou au moins 2 g de la source de fibres alimentaires indiquée par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et au moins 25 % plus de fibres alimentaires si une source précise de fibres est indiquée ● Repas préemballé et	Aliment de référence et différence de teneur (pourcentage, fraction ou quantité) en fibres alimentaires indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence

		mets principal : doit comprendre au moins un aliment qualifié de « source de fibres alimentaires » et au moins 25 % plus de fibres alimentaires totales si aucune source précise de fibres n'est indiquée ou au moins 25 % plus de fibres alimentaires par 100 g pour chaque source indiquée	
PROTÉINES	« source de protéines », « contient des protéines », « bonne source de protéines », « teneur élevée en protéines »	●Cote protéique d'au moins 20 ou cote protéique d'au moins 20 par 30 g de céréales pour petit-déjeuner, accompagnées de 125 ml de lait ●Repas préemballé et mets principal : doit comprendre au moins un aliment qualifié de « source de protéines »	
	« excellente source de protéines », « très bonne source de protéines », « teneur très élevée en protéines », « riche en protéines »	●Cote protéique d'au moins 40 ●Repas préemballé et mets principal : doit comprendre au moins un aliment qualifié d'« excellente source de protéines »	
	« plus de protéines »	●Cote protéique d'au moins 20 et au moins 25 % plus de protéines par ration quotidienne normale comparativement à l'aliment de référence et au moins 7 g de protéines de plus par portion	Aliment de référence et différence de teneur (pourcentage ou fraction) en protéines indiqués à proximité immédiate de l'allégation comparative la plus en évidence

Communiquez avec le programme des aliments

Dernière mise à jour du site: 2000/09/06

DGPS



Programme
des aliments

English | Recherche | Commentaires | FAQ | Liens | Site du Canada

Sujets | Activités principales | Publications | Index A-Z | Organisation

Allégations concernant la valeur nutritive

ALLÉGATIONS CONCERNANT LA VALEUR NUTRITIVE

TABLEAU DES CONDITIONS

CONSTITUANT	ALLÉGATION	CONDITIONS	
		Composition	Étiquette
ÉNERGIE	« sans calories », « pas de calories », « 0 calorie », « dépourvu de calories », « aucune calorie », « sans énergie », « pas d'énergie »	● Moins de 5 calories par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette	
	« faible teneur en calories », « hypocalorique », « peu calorique », « pauvre en calories », « contient seulement (nombre) calories par portion », « faible source de calories », « faible teneur en énergie », « faible source d'énergie », « pauvre en énergie »	● Pas plus de 40 calories par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et pas plus de 40 calories par 50 g si la quantité de référence est de 30 g ou 30 ml ou moins ● Repas préemballé et mets principal : pas plus de 120 calories par 100 g	
	« teneur réduite en calories », « teneur plus faible en calories », « moins de calories », « source réduite de calories », « teneur réduite en énergie », « teneur plus faible en énergie », « source allégée d'énergie »	● Au moins 25 % moins de calories par quantité de référence que l'aliment de référence, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur » en calories ● Repas préemballé et mets principal : Au moins 25 % moins de calories par 100 g que l'aliment de référence, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en calories »	Aliment de référence et différence de teneur en énergie (en pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence
MATIÈRES GRASSES	« sans matières grasses », « ne contient pas de matières grasses », « pas de matières grasses », « aucune matière grasse », « dépourvu de matières grasses »; l'allégation « écrémé » peut s'appliquer	● Moins de 0,5 g de matières grasses par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette ● Repas préemballé et mets principal : moins de	

au lait Note : L'expression « gras » peut remplacer « matières grasses ».		0,5 g de matières grasses par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette, ou par portion déclarée sur l'étiquette si la quantité de référence n'est pas indiquée	
« faible teneur en matières grasses », « pauvre en matières grasses », « contient seulement (nombre) g de matières grasses par portion », « peu de matières grasses », « faible source de matières grasses » Note : L'expression « gras » peut remplacer « matières grasses ».		● Pas plus de 3 g de matières grasses par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et pas plus de 3 g par 50 g si la quantité de référence est de 30 g ou 30 ml ou moins ● Repas préemballé et mets principal : pas plus de 3 g de matières grasses par 100 g et pas plus de 30 % d'énergie provenant des matières grasses totales	
« teneur réduite en matières grasses », « teneur plus faible en matières grasses », « moins de matières grasses », « source réduite de matières grasses », « plus pauvre en matières grasses », « allégé en matières grasses » Note : L'expression « gras » peut remplacer « matières grasses ».		● Au moins 25 % moins de matières grasses par quantité de référence que l'aliment de référence, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en matières grasses » ● Repas préemballé et mets principal : au moins 25 % moins de matières grasses par 100 g que l'aliment de référence, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en matières grasses »	Aliment de référence et différence de teneur en matières grasses (en pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence
« 100 % sans matières grasses »; « 100 % sans gras »		● Répond au critère de l'allégation « sans matières grasses » et moins de 0,5 g de matières grasses par 100 g et pas de matières grasses ajoutées	
« (pourcentage) sans matières grasses »; « (pourcentage) sans gras »		● Répond au critère de l'allégation « faible teneur en matières grasses »	Allégation « xx % sans matières grasses », accompagnée à proximité immédiate de l'allégation « faible teneur en matières grasses »

ACIDES GRAS SATURÉS

« sans acides gras saturés », « ne contient pas d'acides gras saturés », « aucun acide gras saturé »

Note : Les expressions « graisses saturées » et « saturés » peuvent remplacer « acides gras saturés ».

● Moins de 0,2 g d'acides gras saturés et moins de 0,2 g d'acides gras *trans* par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette

● **Repas préemballé et mets principal :** moins de 0,2 g d'acides gras saturés et moins de 0,2 g d'acides gras *trans* par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette, ou par portion déclarée sur l'étiquette si aucune quantité de référence n'existe

« faible teneur en acides gras saturés », « contient seulement (nombre) g d'acides gras saturés par portion », « contient peu d'acides gras saturés », « faible source d'acides gras saturés », « pauvre en acides gras saturés »

Note : Les expressions « graisses saturées » et « saturés » peuvent remplacer « acides gras saturés ».

● Pas plus de 2 g au total d'acides gras saturés et d'acides gras *trans* par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et pas plus de 15 % d'énergie provenant au total des acides gras saturés et des acides gras *trans* par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette

● **Repas préemballé et mets principal :** pas plus de 2 g au total d'acides gras saturés et d'acides gras *trans* par 100 g et pas plus de 15 % d'énergie provenant au total des acides gras saturés et des acides gras *trans*

« teneur réduite en acides gras saturés », « teneur plus faible en acides gras saturés », « moins d'acides gras saturés », « source allégée d'acides gras saturés », « plus pauvre en acides gras saturés »

Note : Les expressions « graisses saturées » et « saturés » peuvent remplacer « acides gras saturés ».

● Au moins 25 % moins d'acides gras saturés par quantité de référence que l'aliment de référence et pas d'augmentation de la teneur en acides gras *trans*, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en acides gras saturés »

● **Repas préemballé et mets principal :** au moins 25 % moins d'acides gras saturés par 100 g que l'aliment de référence et

Aliment de référence et différence de teneur en acides gras saturés (en pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence

		pas d'augmentation de la teneur en acides gras <i>trans</i> , l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en acides gras saturés »	
ACIDES GRAS TRANS	« sans acides gras <i>trans</i> », « ne contient pas d'acides gras <i>trans</i> », « aucun acide gras <i>trans</i> » Note : L'expression « graisses <i>trans</i> » peut remplacer « acides gras <i>trans</i> ».	● Moins de 0,2 g d'acides gras <i>trans</i> par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et « faible teneur en acides gras saturés » ● Repas préemballé et mets principal : moins de 0,2 g d'acides gras <i>trans</i> par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette, ou par portion déclarée sur l'étiquette si aucune quantité de référence n'existe, et « faible teneur en acides gras saturés »	
	« teneur réduite en acides gras <i>trans</i> », « teneur plus faible en acides gras <i>trans</i> », « moins d'acides gras <i>trans</i> », « source réduite d'acides gras <i>trans</i> », « plus pauvre en acides gras <i>trans</i> » Note : L'expression « graisses <i>trans</i> » peut remplacer « acides gras <i>trans</i> ».	● Au moins 25 % moins d'acides gras <i>trans</i> par quantité de référence que l'aliment de référence et pas d'augmentation de la teneur en acides gras saturés, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en acides gras saturés » ● Repas préemballé et mets principal : au moins 25 % moins d'acides gras <i>trans</i> par 100 g que l'aliment de référence et pas d'augmentation de la teneur en acides gras saturés, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur » en acides gras saturés	Aliment de référence et différence de teneur en acides gras <i>trans</i> (en pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS OMÉGA-3	« source d'acides gras polyinsaturés oméga-3 », « contient des acides gras polyinsaturés oméga-3 » Note : L'expression « polyinsaturés oméga-3 » peut remplacer « acides gras polyinsaturés oméga-3 ».	● Au moins 0,3 g d'acides gras polyinsaturés oméga-3 par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette ● Repas préemballé et mets principal : 0,3 g d'acides gras polyinsaturés oméga-3 par 100 g	

ACIDES GRAS POLYINSATURÉS OMÉGA-6	« source d'acides gras polyinsaturés oméga-6 », « contient des acides gras polyinsaturés oméga-6 » Note : L'expression « polyinsaturés oméga-6 » peut remplacer « acides gras polyinsaturés oméga-6 ».	● Au moins 2 g d'acides gras polyinsaturés oméga-6 par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette ● Repas préemballé et mets principal : au moins 2 g d'acides gras polyinsaturés oméga-6 par 100 g
CHOLESTÉROL	« sans cholestérol », « pas de cholestérol », « aucun cholestérol »	● Moins de 2 mg de cholestérol par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et à « faible teneur en acides gras saturés » ● Repas préemballé et mets principal : moins de 2 mg de cholestérol par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette, ou par portion déclarée si aucune quantité de référence n'existe, et si l'aliment répond au critère de l'allégation « faible teneur en acides gras saturés »
	« faible teneur en cholestérol », « pauvre en cholestérol », « contient seulement (nombre) g de cholestérol », « faible source de cholestérol »	● Pas plus de 20 mg de cholestérol par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et par 50 g si la quantité de référence est de 30 g ou 30 ml ou moins et si l'aliment répond au critère de l'allégation « faible teneur en acides gras saturés » ● Repas préemballé et mets principal : pas plus de 20 mg de cholestérol par 100 g et à « faible teneur en acides gras saturés »
	« teneur réduite en cholestérol », « teneur plus faible en cholestérol », « moins de cholestérol », « source	● Au moins 25 % moins de cholestérol par quantité de référence que l'aliment de référence et à « faible teneur en acides gras saturés », l'aliment de référence n'étant pas à
Aliment de référence et différence de teneur en cholestérol (pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation		

	réduite de cholestérol »	« faible teneur en cholestérol » ● Repas préemballé et mets principal : au moins 25 % moins de cholestérol par 100 g que l'aliment de référence et à « faible teneur en acides gras saturés », l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en cholestérol »	comparative la plus en évidence
MATIÈRES GRASSES ou ÉNERGIE	« LÉGER »	● « teneur réduite en énergie » ou « teneur réduite en matières grasses » ● Repas préemballé et mets principal : à « faible teneur en matières grasses » ou à « faible teneur en énergie » ● Allégation interdite pour tous les autres constituants que les matières grasses et l'énergie	Mention de la différence de teneur en calories ou en matières grasses, ou les deux selon le cas, (en pourcentage, fraction, ou quantité) pour satisfaire au critère de l'allégation Repas préemballé et mets principal : l'allégation à « faible teneur en calories » ou à « faible teneur en matières grasses » ou les deux Attributs physiques ou organoleptiques : détermination de l'attribut qualifié de « léger », par exemple « texture légère », « goût léger »; mention à proximité immédiate de l'allégation « léger » la plus en évidence
SODIUM (SEL)	« sans sodium », « pas de sodium », « sans sel », « pas de sel », « aucun sel »	● Moins de 5 mg de sodium par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette ● Repas préemballé et mets principal : moins de 5 mg de sodium par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette, ou par portion déclarée sur l'étiquette si aucune quantité de référence n'existe	Indication de la quantité de potassium s'il y a ajout de potassium

	« faible teneur en sodium », « pauvre en sodium », « contient seulement (nombre) g de sodium par portion », « hyposodique », « faible source de sodium », « faible teneur en sel », « contient seulement (nombre) g de sel par portion », « faible source de sel », « pauvre en sel », « peu salé »	● Pas plus de 140 mg de sodium par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et par 50 g si la quantité de référence est de 30 g ou 30 ml ou moins ● Repas préemballé et mets principal : pas plus de 140 mg de sodium par 100 g	Indication de la quantité de potassium s'il y a ajout de potassium
	« teneur réduite en sodium », « teneur plus faible en sodium », « moins de sodium », « source réduite de sodium »	● Au moins 25 % moins de sodium par quantité de référence que l'aliment de référence, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en sodium » ● Repas préemballé et mets principal : au moins 25 % moins de sodium par 100 g que l'aliment de référence et l'aliment de référence n'est pas à « faible teneur en sodium »	Aliment de référence et différence de teneur en sodium (pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence Indication de la quantité de potassium s'il y a ajout de potassium
	« non salé », « sans sel ajouté », « pas de sel ajouté », « aucun sel ajouté »	● Pas de sel ou d'autres sels de sodium ajoutés au cours de la transformation ● L'aliment de référence est normalement transformé avec du sel ou d'autres sels de sodium.	Indication de la quantité de potassium s'il y a ajout de potassium
	« légèrement salé »	● Au moins 50 % moins de sodium ajouté que la quantité normalement ajoutée à l'aliment de référence, l'aliment de référence n'étant pas à « faible teneur en sodium »	Aliment de référence et différence de teneur en sodium/sel (pourcentage, fraction ou quantité), indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence Indication de la quantité de potassium s'il y a ajout de potassium
SUCRE	« sans sucre », « pas de sucre », « aucun sucre »	● Moins de 0,5 g de sucres par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et « sans énergie », sauf pour les	

		gommages à mâcher	
		● Les « sucres » sont définis comme la somme de tous les mono- et disaccharides libres.	
	« teneur réduite en sucre », « teneur plus faible en sucre », « moins de sucre », « teneur réduite en sucre », « source réduite de sucre »	● Au moins 25 % moins de sucres par quantité de référence que l'aliment de référence ● Repas préemballé et mets principal : au moins 25 % moins de sucres par 100 g que l'aliment de référence	Aliment de référence et différence de teneur en sucre (pourcentage, fraction ou quantité) indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence
	« sans sucre ajouté », « non sucré », « pas de sucre ajouté »	● Pas de sucres ou d'autres ingrédients additionnés de sucres, ajoutés au cours de la transformation ou de l'emballage, et pas d'augmentation de la teneur en sucres par d'autres moyens comme l'emploi d'enzymes, sauf dans les cas où l'effet fonctionnel recherché est de ne pas accroître la teneur en sucre de l'aliment ● L'aliment de référence est additionné de sucres.	
FIBRES ALIMENTAIRES	« source de fibres », « contient des fibres » ou l'une ou l'autre des expressions précédentes, accompagnées du mot « alimentaires » à la suite de « fibres »	● Au moins 2 g de fibres alimentaires par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette si aucune source précise de fibres n'est indiquée ou au moins 2 g de la source de fibres alimentaires indiquée par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette si une source précise de fibres est indiquée ● Repas préemballé et mets principal : doit comprendre au moins un aliment qualifié de « source de fibres alimentaires »	
	« source élevée de fibres »,	● Au moins 4 g de fibres	

« teneur élevée en fibres » ou l'une ou l'autre des expressions précédentes, accompagnées du mot « alimentaires » à la suite de « fibres »	alimentaires par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette si aucune source précise de fibres n'est indiquée ou au moins 4 g de la source de fibres alimentaires indiquée par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette si une source précise de fibres est indiquée ● Repas préemballé et mets principal : doit comprendre au moins un aliment répondant au critère de l'allégation « teneur élevée en fibres alimentaires »	
« source très élevée de fibres », « excellente source de fibres », « teneur très élevée en fibres », « riche en fibres » ou l'une ou l'autre des expressions précédentes, accompagnées du mot « alimentaires » à la suite de « fibres »	● Au moins 6 g de fibres alimentaires par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette si aucune source précise de fibres n'est indiquée ou au moins 6 g de la source de fibres alimentaires indiquée par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette si une source précise de fibres est indiquée ● Repas préemballé et mets principal : doit comprendre au moins un aliment répondant au critère de l'allégation « teneur très élevée en fibres alimentaires »	
« plus de fibres », « teneur plus élevée en fibres » ou l'une ou l'autre des expressions précédentes, accompagnées du mot « alimentaires » à la suite de « fibres »	● Au moins 2 g de fibres alimentaires par quantité de référence et par portion déclarée et au moins 25 % plus de fibres alimentaires si aucune source précise de fibres n'est indiquée, ou au moins 2 g de la source de fibres alimentaires indiquée par quantité de référence et par portion déclarée sur l'étiquette et au moins 25 % plus de fibres alimentaires si une source précise de fibres est indiquée	Aliment de référence et différence de teneur (pourcentage, fraction ou quantité) en fibres alimentaires indiqués à proximité de l'allégation comparative la plus en évidence

		● Repas préemballé et mets principal : doit comprendre au moins un aliment qualifié de « source de fibres alimentaires » et au moins 25 % plus de fibres alimentaires totales si aucune source précise de fibres n'est indiquée ou au moins 25 % plus de fibres alimentaires par 100 g pour chaque source indiquée	
PROTÉINES	« source de protéines », « contient des protéines », « bonne source de protéines », « teneur élevée en protéines »	● Cote protéique d'au moins 20 ou cote protéique d'au moins 20 par 30 g de céréales pour petit-déjeuner, accompagnées de 125 ml de lait ● Repas préemballé et mets principal : doit comprendre au moins un aliment qualifié de « source de protéines »	
	« excellente source de protéines », « très bonne source de protéines », « teneur très élevée en protéines », « riche en protéines »	● Cote protéique d'au moins 40 ● Repas préemballé et mets principal : doit comprendre au moins un aliment qualifié d'« excellente source de protéines »	
	« plus de protéines »	● Cote protéique d'au moins 20 et au moins 25 % plus de protéines par ration quotidienne normale comparativement à l'aliment de référence et au moins 7 g de protéines de plus par portion	Aliment de référence et différence de teneur (pourcentage ou fraction) en protéines indiqués à proximité immédiate de l'allégation comparative la plus en évidence

Communiquez avec le programme des aliments

Dernière mise à jour du site: 2000/09/06

DGPS